

Les repas de groupes (à partir de 11 personnes)

Notre Chef et son équipe ont à cœur de vous proposer une cuisine élaborée exclusivement à partir de produits frais et faits maison.

Fidèles à notre engagement de qualité, nous ne faisons appel à aucun prestataire extérieur, sauf pour le pain. Une exigence qui s'inscrit dans notre démarche de Maître Restaurateur.

Conditions de réservation – Groupes de 11 personnes et plus

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions et de vous garantir un moment privilégié, toute réservation pour un groupe de 11 personnes ou plus implique la mise à disposition d'un salon privatif.

Cette prestation est facturée 25 € par personne, enfants compris.

Horaires de service et de mise à disposition du salon

Pour le déjeuner

Le salon privatif est mis à votre disposition de 12h15 à 16h30.

Le passage à table est demandé pour 13h30 maximum.

Pour le dîner

Le salon privatif est mis à votre disposition de 19h30 à 0h00.

Le passage à table sera demandé pour 21h au plus tard.

Les repas de groupes en soirée sont proposés uniquement sous réserve de la réservation d'un nombre minimum de chambres.

Les menus proposés

Nous proposons plusieurs menus hors apéritif et hors boissons.

Afin de garantir une expérience harmonieuse à l'ensemble de vos convives, un menu est proposé pour tout le groupe. Les plats sont identiques pour tous les participants, à l'exception des adaptations nécessaires en cas d'allergie, d'intolérance ou de régime particulier, à nous signaler impérativement lors de la réservation.

Nos propositions de menus vous sont communiquées une à deux semaines avant votre venue, selon les produits de saison et l'inspiration du Chef.

- Menu Louis XVI à 57 € : entrée, plat, délicatesse, dessert
- Menu Stofflet à 75 € : entrée, poisson, viande, délicatesse, dessert
- Menu « Voyage sensoriel » à 100 €
- Menu Jeune Gastronomes à 24 € : destiné aux enfants jusqu'à 12 ans comprenant entrée, plat et dessert sur la base de plats issus de notre carte (ou 20 € avec plat et dessert)

Le nombre d'invités est à communiquer au plus tard 8 jours avant la réception. Ce dernier servira de base pour le service et la facturation.

Apéritifs et boissons

Les choix d'apéritifs et de boissons devront également être définis à l'avance, sur la base des propositions qui vous seront transmises. Cette organisation préalable nous permet d'anticiper vos besoins et de vous assurer un service fluide et de qualité le jour de votre réception.

Informations complémentaires

- Le salon attribué est déterminé par notre Maître d'Hôtel, en fonction du nombre de convives et des réservations au restaurant.
- La décoration florale proposée sur les tables est identique à celle de notre restaurant. Pour toute décoration florale personnalisée, nous vous laissons le soin de l'organiser.
- Nous pouvons imprimer vos menus sur table, sans supplément, à raison de 3 menus par table.

Procédure de Réservation

Après confirmation de la disponibilité de la date souhaitée auprès de notre service réservation, deux étapes sont nécessaires pour valider votre demande :

1. L'option : durée limitée en fonction de la manifestation

Une option peut être posée sur la date souhaitée pour une durée déterminée, variable selon la manifestation et les demandes en cours

Elle vous permet de préserver une date, du temps vous est ainsi imparti pour prendre votre décision et vous êtes prioritaires jusqu'à la prochaine demande.

2. La Réservation :

Elle devient **ferme et définitive** avec un versement d'arrhes de 30 % du montant estimé de la prestation. La déduction des arrhes se fera lors de la facturation et le règlement sera demandé le jour de votre réception. En cas d'annulation, les arrhes versées ne sont pas remboursées.

Nous vous remercions de votre compréhension et restons à votre disposition pour toute demande de réservation ou information complémentaire.