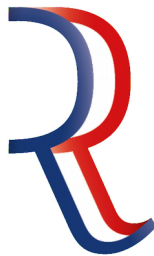




Le
GRAND CHÊNE
DE SILLANS
RESTAURANT &
CHAMBRES D'HÔTES
— DEPUIS 1997 —

Produits du terroir, recettes traditionnelles, vins de propriété
Un lieu à part en Provence, où les senteurs des marchés et les saveurs
locales sont mises à l'honneur.

Cuisine de Maître Restaurateur



Depuis 1997, notre métier d'accueil, de cuisine et de service vous propose des mets et des vins de qualité

Nous avons avec les années acquis une grande expérience pour satisfaire les repas de groupes.

Formule

Proposition valable jusqu'à fin septembre

Notre formule phare pour un anniversaire réussi

Formule 50 €

Accueil dans le jardin pour une buffet apéritif : Vin d'orange ou Vin de pamplemousse ou pastis ou kir maison, garni de ses amuse-bouches : pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Menu servi à table

Assiette Royale entre terre et rivière

Assiette composée d'une terrine de sanglier au porto et pistaches et d'un gravlax de truite sur crudités du marché

Souricette de veau sauce glacée à l'Armagnac

Pause glacée colonel (citron vert et vodka)

Assiette de sélection du Maître Fromager

Présentation avec animation du Gâteau d'anniversaire

puis servi sur assiette Gourmande : Avec le gâteau bavarois à la framboise, Parfait glacé, brownies et salade de fruits

Café ou infusion

Vin de St Croix Carcès Rouge, Rosé

Location salle pour 20-40 personnes comprise
6 h de service compris 12h à 17h

Proposition valable jusqu'à fin septembre

Le Tarif des menus comprend :

- Vin Château Sainte croix rouge et rosé (blanc à la demande) à volonté en carafe ou en AOC une bouteille pour 2 (puis 9€ bouteille sup)
- Cafés ou Infusions Compris
- La Privatisation d'une salle
- Service compris jusqu'à :
 - Le midi jusqu'à 17 h puis 70 €/heure
 - Le Soir jusqu'à minuit puis 80 €/heure

Options

- Droit assurance au bouchon pour le champagne 5 €/bouchon
- Menu Enfant (Entrée - nuggets - ½ assiette gourmande ou gâteau) 15 €/pers
- Menu ADO (Entrée - Cheeseburger - dessert adulte) 25 €/pers

Conditions de réservation :

- À la réservation :
Date bloquée avec une fourchette de convives +/- 10cts.
Acompte de 30%
- J-30
Ajuster le nombre convive et choix du menu
Annulation avec perte de l'acompte
- J-2
Nombre définitif
Les personnes absentes le lendemain seront facturées.

Jeff COURTOY
Propriétaire et gérant

