



REPAS DE GROUPES

TARIFS 2021



Sur une base minimum de 15 personnes

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

Le **choix du menu** devra être transmis maximum **8 jours avant la date** de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Quelques modifications pourront cependant être acceptées le jour même

Les menus sont établis sous réserve de disponibilités des produits demandés.

Dans toutes les formules proposées,

L'apéritif « classique » est au choix parmi : kir, verre de vin, bière, pastis ou soft

L'apéritif « premium » est au choix parmi tous les apéritifs de la carte (hors cocktails créations)

Le vin en bouteille est un Costières de Nîmes Château Valcombe rouge, rosé ou blanc servi « à discrétion »

(soit 1 bouteille pour 3 personnes environ) (au-delà, les bouteilles seront facturées 20€)

Ouverture du mardi au samedi midi (12h00-14h00) et soir (19h00-22h00)

Tél : 04.66.21.84.81

Mail : flancoco30@gmail.com

Site internet : <http://www.auflancoco.com>

Facebook : <http://www.facebook.com/auflancoco/f>

FORMULES « DEJEUNER »

SERVI LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

❖ Formule 1 : plat + dessert + café	17.00€
❖ Formule 2 : entrée + plat + café	18.00€
❖ Formule 3 : entrée + plat + dessert	19.50€
❖ Formule 4 : entrée + plat + dessert + 1 boisson (soft ou verre de vin ou café)	21.00€
❖ Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	23.00€
❖ Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	26.00€
❖ Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	28.00€

MENU 1

Entrées

Mousseline de Merlu et Saumon fumé, crème légère aux herbes
ou
Charlotte de chèvre frais et légumes du soleil grillés, coulis de Piquillos (été)
ou
Brandade maison alla puttanesca, salade d'herbes aromatiques

Plats

Pavé de Truite saumonée, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)
ou
Filet mignon de Porc, sauce au chèvre des Cévennes et Romarin
ou
Suprême de Pintade, jus Grand Veneur au vin rouge Costières de Nîmes
ou
Demi-Magret de Canard grillé, sauce aux fruits de saison
+
Accompagnements du Jour

Desserts

Le Flan coco (flan à la noix de coco cuit dans un caramel brun)
ou
Mi-cuit au chocolat noir, caramel à la fève Tonka, crumble spéculos
ou
Coupe du moment (dessert de fruits de saison, crème légère, crumble)

Sous réserve des produits disponibles sur le marché

FORMULES « Pat ' à Coco » notre spécialité

❖ Formule 8 : 22,00€
Pat' à coco + dessert + vin en pichet

❖ Formule 9 : 30.00€
Apéritif classique + Pat' à coco + dessert + vin en pichet + café



**Ces tourtes aux pommes de terre sont notre spécialité ;
Elles sont servies chaudes accompagnées d'une salade composée pour un plat unique
Vous choisissez la garniture parmi la liste suivante :**

- à la brandade nîmoise maison
- au saumon gravlax
- au Chèvre des Cévennes fondu et poitrine grillée
- au morbier fondu et poitrine grillée
- au foie gras maison , confit de canard et magret fumé (suppl 3€)

FORMULES « SOIR et WEEK-END »

DU MARDI AU SAMEDI SOIR (ET JOURS DE FETES MIDI ET SOIR)

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

- ❖ Formule 10 :
Entrée + plat + dessert + café + vin en pichet 33.00€
- ❖ Formule 11 :
Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet 36.00€
- ❖ Formule 12 :
Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille 39.00€
- ❖ Formule 13 :
Apéritif « premium » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille 43.00€
- ❖ Formule 14 :
Apéritif « premium » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille 47.00€
+ 1 coupette avec le dessert

MENU 2

Entrées

- Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison, brioche toastée
ou
Tartare de poisson (selon la saison) aux agrumes, coriandre et gingembre
ou
Charlotte de chèvre frais et légumes du soleil grillés, coulis de Piquillos (été)
ou
Brandade maison alla puttanesca, salade d'herbes aromatiques

Plats

- Filet mignon de Porc, sauce au chèvre des Cévennes et Romarin
ou
Noisette d'agneau, jus d'agneau à l'ail et à la sauge
ou
Magret de Canard grillé entier, sauce aux fruits de saison
ou
Pavé de Saumon, beurre blanc au viognier
ou
Dos de Cabillaud, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)

Desserts

- Le Flan coco (flan à la noix de coco cuit dans un caramel brun)
ou
Mi-cuit au chocolat noir, caramel à la fève Tonka, crumble spéculos
ou
Entremet aux fruits de saison (poire/chocolat - fraisier - abricot/verveine - chocolat/framboise)

OPTIONS

❖ MENU ENFANT (moins de 10 ans)

Boisson sans alcool (sirop, coca, perrier ou jus) + plat + dessert 13.00€

MENU « Petits Choux »

Plat
Steak haché

+ accompagnements du Jour

Dessert
Petit pot de Glace (chocolat ou fraise)

❖ FROMAGE

Fromages affinés par Mr Vergne MOF 2019 4.00€ / pers
Assiette de fromage de saison (3 portions de fromages selon la saison, mesclun)
ou
Mini-plateau de fromages à picorer

❖ BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses 1.50€ /pers
Vin AOC Pic St Loup-Terroir de la Gravette "Tourtourel " 3.00€ /pers
Cocktail maison : mojito, planteur, cocktail personnalisé 5.00€ / pers
Nicolas Feuillate brut 35.00€/ 75cl
Louis Roederer 55.00€/ 75cl

Droits de bouchon

5.00€ / bouteille de vin ouverte

8.00€ / bouteille de champagne ouverte

L'établissement se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" qui a pour vocation de justifier la mise à disposition de la vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

❖ SOIREES / REUNIONS / EVENEMENTS SPECIAUX :

Privatisation de la « Petite salle » au-delà de 15 personnes

Privatisation de la mezzanine au-delà de 30 personnes

Privatisation du Patio au-delà de 60 personnes

Conférence : mise à disposition d'un écran de projection

GATEAUX ANNIVERSAIRE- BAPTEME -MARIAGE ...

la part de gâteau remplace le dessert dans la formule

Nos pâtisseries peuvent confectionner tous gâteaux à votre demande : parfums particuliers, décoration de baptême, décors anniversaires ou fêtes, bûches de Noël ... ainsi que des mignardises : macarons, meringues, biscuits sablés, caramels, guimauves, bonbons de chocolats ... pour garnir vos tables

Tarte meringuée aux 2 citrons

Forêt Noire

Entremet « Tout chocolat » :

Entremet léger aux fruits de saison :

poires/caramel

fraises/vanille

abricots/verveine

framboises/chocolat

Pièce montée

Choux fourrés à la crème vanillée et caramel craquant

2.00€ / pers en supplément (2 choux remplacent le dessert du menu)

1.50€ / chou supplémentaire

Pièces spéciales : berceau, panier, ... (prix sur demande)

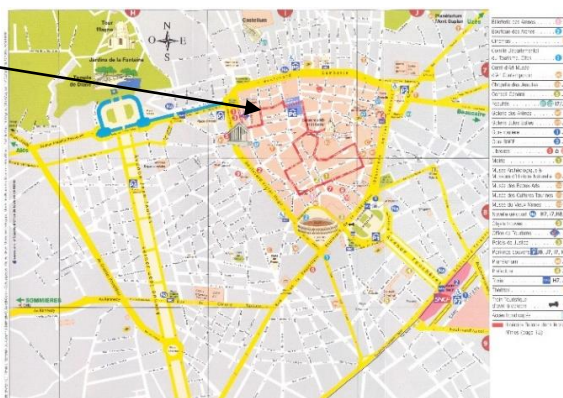
Mignardises

2.00€ / pers en supplément



INFOS PRATIQUES

Notre établissement est situé au cœur du centre-ville à 250m de la Maison Carrée et 600m des Arènes



Nous disposons de plusieurs espaces d'accueil

« le Patio »



« la terrasse côté rue »



« la Petite salle »



« la Grande salle »



« la Mezzanine »



Temps de service rapide d'1h30 en menu entrée+ plat +dessert

Capacité d'accueil jusqu'à 100 personnes

Parking bus à 150m (square Antonin)

Repas chauffeur « à emporter » offert pour 25 repas payés

Repas guide offert pour 25 repas payés