

# Offre de Groupe

Menu en 3 temps

## Mise en bouche

## Entrée au choix

- Carpaccio de Saint-Jacques, sel fumé, radis blue meat, grenade, zestes citron, chips nori-wasabi
- Gravlax de bœuf, condiment à la graine de moutarde, achards de légumes
- Artichaut en trois façons : tempura, espuma et carpaccio, huiles aromatisées

## Plat au choix

- Pavé de truite du Jura, beurre blanc à l'estragon, pomme dauphine, asperges vertes rôti à l'ail fumée et poivre timut
- Ballottine de volaille et farces fines aux champignons, pommes dauphine, sauce poulette, légumes printaniers.
- Ravioles ricotta, épinards, pignons de pin torréfiés, cappuccino d'asperges

## Fromage ( en supplément +9.- )

## Dessert

- Mignardises du Pâtissier

Conditions générales de réservation et d'annulation :

Fermeture de l'établissement à minuit. Possibilité extension jusqu'à 2h du matin, uniquement en intérieur, avec supplément de 55 CHF / STAFF / heure en réservant l'option 48h à l'avance.

Réservation et acompte : toute réservation est confirmée après versement d'un acompte de 30% au plus tard 3 semaines suivant la réception de l'offre.

Annulation avec remboursement : L'acompte versé peut-être intégralement remboursé si l'annulation intervient au moins 2 semaines avant la date de l'événement.

Modification du nombre d'invités : Le nombre définitif d'invités ainsi que les choix des tapas doit être communiqué au plus tard 72 heures avant le début de la prestation. Tout changement après ce délai pourra entraîner des ajustements tarifaires.

"No-show" et facturation : Tout invité ne se présentant pas à l'événement ("no-show") et dont l'absence n'a pas été signalée dans les 72 heures précédant l'événement sera facturé à 100% du prix par personne prévu dans le devis. En cas de force majeure empêchant la tenue de l'événement (pandémie, catastrophe naturelle, etc.), les deux parties seront libérées de leurs obligations. L'acompte versé sera alors remboursé dans les meilleurs délais.