

AUX TROIS PASTOUREAUX

31 RUE A. GILLET

28200 CHATEAUDUN

Tel : 02.37.45.74.40.

E-Mail : contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr



Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre repas

du 2018 / 2019 pour XX. personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~55,50~~ facturé 49,90 € Boissons Incluses et 45,40 € sans Fromages

Proposition pour établir un choix unique (apéritif, entrée, plat et dessert pour l'ensemble des convives)

Cocktail au Vin d'Orange ou Cocktail de Fruits

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits

Et ses Petits Fours (3 par personne)

Mise en Bouche

Risotto de Champignons du Moment, Crème Mousseuse de Pleurotes au Poivre Long

Œuf Bio Poché sur Pain Perdu aux Épices, Duxelles, et Cappuccino de Foie Gras

Mousseline du Pêcheur, Crème à l'Infusion de Genièvre

Intermède Fraîcheur

Joue de Porc Confitée à l'Orange Chou Braisé et ses Garnitures

Poitrine de Canette Rôtie au Cinq Épices au Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre

Poisson du Moment, Couscous de Légumes Fumet de Tomate à l'Infusion de Badiane

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacée à la Vanille Bourbon

Vacherin Cassis ou Framboise et son Coulis de Fruits Rouges

Supplément Assiette Gourmande de Dessert 6,00 €

(3 desserts dont 1 présenté avec son décor et un sorbet)

Café et ses Mignardises

Boissons : Coteaux du Vendômois Blanc de Chez Patrice Colin

Château les Belles Murailles

Eau Plate et Pétillante

Menu valable pour un minimum de 10 personnes sur réservation,

Dans l'attente de votre confirmation je reste à votre service pour tous renseignements

Cordialement, Jean-François Lucchese

AUX TROIS PASTOUREAUX
31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E-Mail : contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr



Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre repas

du 2018 / 2019 pour XX. personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~67,30~~ facturé 59,50 € Boissons Incluses et 55,00 € sans Fromages

Proposition pour établir un choix unique (apéritif, entrée, plat et dessert pour l'ensemble des convives)

Cocktail au Vin d'Orange ou Cocktail de Fruits

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits

Et ses Amuses Bouches (3 par personne)

Mise en Bouche

Saumon Cuit au Sel de Guérande, Mousse Céleri et Huile de Basilic

Royale de Foie Gras, Purée de Panais et Topinambour, et Écume de Lard

Brochette de Noix de Saint Jacques sur Risotto de Légumes, et Émulsion safranée

Intermède Fraîcheur

Dodeline de Volaille Farcie aux Épices Douces et son Jus de Viande et Passion

Magret de Canard au Choux Sauce Bigarade et Champignons du Moment

Pavé de Cabillaud Rôti sur Fondue de poireaux à la Cardamome et Beurre d'Agrumes

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacée à la Vanille Bourbon

Vacherin Cassis ou Framboise et son Coulis de Fruits Rouges

Supplément Assiette Gourmande de Dessert 6,00 €

(3 desserts dont 1 présenté avec son décor et un sorbet)

Café et ses Mignardises

Boissons : Cheverny Domaine des Huards

Saint Nicolas de Bourgueil aoc Domaine Pontonnier 2017

Eau Plate et Pétillante

Menu valable pour un minimum de 10 personnes sur réservation,

Dans l'attente de votre confirmation je reste à votre service pour tout renseignement

Cordialement, Jean-François Lucchese

AUX TROIS PASTOUREAUX
31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.

E-Mail : contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr



Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre repas

du 2018 / 2019 pour XX. personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~79,30~~ facturé 71,30 € Boissons Incluses et 66,80 € sans Fromages

Proposition pour établir un choix unique (apéritif, entrée, plat et dessert pour l'ensemble des convives)

Cocktail au Vin d'Orange ou Cocktail de Fruits

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits

Et ses Amuses Bouches (3 par personne)

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion

Royale de Fruits de Mer, Purée de Cerfeuil Tubéreux et Espuma de Coquillages

Escalopes de Ris de Veau au Foie Gras Jus de Thym et Olives Noires

Intermède Fraîcheur

Filet de Bœuf Cuit à Basse Température, au Vin de Banyuls et ses Garnitures

Carré de Veau Rôti et son Jus Corsé au Piment d'Espelette

Poisson Selon Arrivage en Pot au Feu de la Mer au Beurre d'Huîtres et Basilic

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Duchesse aux Poires et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacée à la Vanille Bourbon

Vacherin Cassis ou Framboise et son Coulis de Fruits Rouges

Supplément Assiette Gourmande de Dessert 6,00 €

(3 desserts dont 1 présenté avec son décor et un sorbet)

Café et ses Mignardises

Boissons : Petit Chablis Domaine Millet

Cru du Beaujolais de la Maison Ferraud

Eau Plate et Pétillante

Menu valable pour un minimum de 10 personnes sur réservation,

Dans l'attente de votre confirmation je reste à votre service pour tout renseignement

Cordialement, Jean-François Lucchese

AUX TROIS PASTOUREAUX
31 RUE A. GILLET
28200 CHATEAUDUN
Tel : 02.37.45.74.40.
E-Mail : contact@aux-trois-pastoureaux.fr
Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr

Madame, Monsieur,

Veillez trouver ci-dessous les conditions générales de ventes pour les prestations en notre restaurant.

- 1) l'acceptation de la réservation sera soumise aux conditions suivantes :
 - Validation de votre réservation selon nos disponibilités, et de votre plan de table
 - La signature du devis par le client et le versement d'un acompte de 20 % de ce devis
- 2) Le devis comportera le nombre minimum de convives pour la prestation désignée avec une variation minima et maxima de 10 %. (ex : une réservation de 20 couverts variation 18cts à 22cts)
- 3) le client devra confirmer au minimum 4 jours avant la date de la prestation le nombre définitif, cette base servant pour le nombre minimal de couvert facturés.
- 4) Mode règlement :
 - 1er acompte 20% du montant du devis signé à la réservation
 - La facture sera établie sur la base du minimum de convives confirmé au minimum 4 jours avant la prestation.
 - La facture sera réglée le jour de la prestation sauf accord préalable de notre part.
 - Les suppléments seront facturés et réglés le jour de la prestation.
 - Ces devis sont établis pour un minimum de 10 convives, hors enfant et menus spéciaux.
- 5) La casse :
 - Toute casse de vaisselle ou détérioration des nappes et serviettes ou du matériel mis à disposition fera l'objet d'une facturation supplémentaire.
- 6) Dépassement Horaire :
 - Les heures de service effectuées en dehors de celles définies dans le devis et/ou après 16h30 pour le service de midi et minuit pour le service du soir seront facturées : 50,00 € par heure et par membre du personnel présent.
- 7) Privatisation du restaurant :
 - Il sera facturé pour la privatisation du restaurant :
 - 200,00 € pour un déjeuner ou un dîner dumardi au vendredi (offert à partir de 35 personnes)
 - 400,00 € pour un déjeuner ou un dîner dusamedi au lundi (offert à partir de 35 personnes)
- 8) T.V.A. :
 - Nos prix sont taxés à 10 % pour toutes les prestations, sauf les vins et alcools qui sont taxés à 20 %
- 9) Litige : en cas de litige seul le tribunal de commerce de Chartres sera compétant