

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

E-Mail : reservation@aux-trois-pastoureaux.fr
[Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr](http://www.aux-trois-pastoureaux.fr)

Madame, Monsieur,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre

du 2017 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 personnes)

Mise en Bouche

Crumble de Légumes Anciens, Œuf Poché et Écume de Lard

Terrine du Chasseur et sa Confiture d'Oignons au Porto

Mousseline du Pêcheur Crème à l'Infusion de Genièvre

Intermède Fraîcheur

Giglette de Volaille Farci Forestière, à la Chartres et ses Garnitures

Magret de Canard Rôti au Choux Sauce Bigarade, et sa Duxelles de Champignons

Pavé de Poisson du Moment Rôti sur Purée à l'Huile d'Olive, et Émulsion Provençale

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 Desserts 6,00 €

Café et ses Mignardises

Boissons : Coteaux du Vendômois Blanc de Chez Patrice Colin

Merlot Charentais Domaine de Montizeau 2015

Eau Plate et Pétilante

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 : reservation@aux-trois-pastoureaux.fr
[Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr](http://www.aux-trois-pastoureaux.fr)

Madame, Monsieur,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre

du 2017 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 personnes)

Mise en Bouche

Pithiviers de Pâtisseries au Foie Gras et Saumon Fumé à la Vinaigrette de Noix

Royale de Foie Gras, Purée de Légumes Anciens, et Écume de Lard

Risotto de Champignons du Moment, Émulsion de Pleurotes au Poivre Long

Intermède Fraîcheur

Dodeline de Pintade Farci aux Légumes, Jus Corsé aux Girolles

Morceau Choisi de Veau au Vin de Banyuls, Champignons de Saison, Polenta Crémeuse

Escalope de Poisson d'Eau Douce sur Choucroute à l'Émulsion de Genièvre

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 Desserts 6,00 €

Café et ses Mignardises

Boissons : Cheverny Domaine des Huards

Chinon Les Gravières de Chez Couly Dutheil

Eau Plate et Pétilante

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 : reservation@aux-trois-pastoureaux.fr
[Site Internet : www.aux-trois-pastoureaux.fr](http://www.aux-trois-pastoureaux.fr)

Madame, Monsieur,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre

du 2017 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 personnes)

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion

Risotto de Coquillages et Crustacés à l'Émulsion Safranée

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

Intermède Fraîcheur

Filet de Bœuf cuit à Basse Température, Sauce Foie Gras

Demi-Colvert en deux Cuisson «le Filet Rôti et Cuisse en Raviole» à l'Orange

Pot au Feu de la Mer, et ses Légumes 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 Desserts 6,00 €

Café et ses Mignardises

Boissons : Petit Chablis du Domaine Millet

Château Bonnet du Domaine Lurton

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 : reservation@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