

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,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre

du 2019 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~55,50~~ facturé 49,90 € Boissons Incluses et 45,90 € 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, et ses Petits Fours (3 par personne)

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits, et ses Petits Fours (3 par personne)

La Coupe de Champagne supplément de 6,00 € (3 par personne)

Mise en Bouche

Panna cotta de Chèvre Frais, Légumes Croquant et Morcilla, à la Vinaigrette de Raifort

Mosaïque de Légumes au Basilic et Jambon Cru, à la Vinaigrette Balsamique

Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise Sauce Corailline

Intermède Fraîcheur

Filet de Lapin Farci à l'Estragon, et son Jus de thym et Olives, et ses Garnitures

Poitrine de Canette Rôtie, Confit de Vinaigre Balsamique et Gingembre et ses Garnitures

Filet de Poisson « selon arrivage » Barigoule de Légumes et Coulis de Poivron Doux

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Fraisilia 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

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 2019 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~67,30~~ facturé 59,50 € Boissons Incluses et 55,90 € 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, et ses Petits Fours (3 par personne)

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits, et ses Petits Fours (3 par personne)

La Coupe de Champagne supplément de 6,00 € (3 par personne)

Mise en Bouche

Saumon Cuit au Sel de Guérande, Salpicon de Légumes et Huile de Basilic

Foie Gras de Canard, Chutney Pomme Passion et ses Pains Grillés

Guacamole de Petits Pois et Girolles à la Vinaigrette d'Herbes, et Viande des Grisons

Intermède Fraîcheur

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

Filet d'Agneau Rôti aux Baies de Cassis, et ses Garnitures

Poissons de Roche Grillé sur Compoté de Bette et Fenouil, Tapenade et Huile d'Olive

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Fraisilia 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 Blanc

Saint Nicolas de Bourgueil

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](http://www.aux-trois-pastoureaux.fr)

Madame, Monsieur,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande veuillez trouver votre menu pour votre

du 2019

pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~79,30~~ facturé 71,30 € Boissons Incluses et 67,00 € 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, et ses Petits Fours (3 par personne)

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits, et ses Petits Fours (3 par personne)

La Coupe de Champagne supplément de 6,00 € (3 par personne)

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard, Chutney Pomme Passion et ses Pains Grillés

Carpaccio de Dorade aux Épices et Agrumes à la Vinaigrette de Raifort

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

Intermède Fraîcheur

Beau Morceau de Veau Rôti, Légumes Nouveaux et Jus Corsé

Filet de Bœuf au Vin de Banyuls, Champignons de Saison et Polenta Crémeuse

Beau Filet de Poisson du Moment Doré au Beurre, Coco de Paimpol au Piment d'Espelette

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Fraisilia 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 Domaine Millet

Château Bonnet 2014

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

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