

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 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

Tartare de Chèvre Frais au Salpicon de Légumes, 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

Farcis de Volaille Forestière, à la Chartres et ses Garnitures

Filet de Canard Rôti au Chou Sauce Bigarade

Pavé du Pêcheur sur Purée à l'Huile d'Olive au Coulis de Poivron Doux

Triolet de Fromages et sa Salade

Fraisilia et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacé 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

Cheverny l'Envol du domaine des Huard

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 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, Salpicon de Légumes et Huile de Basilic

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion

Asperges Vertes à la Vinaigrette d'Herbes et sa Crème Brûlée au Foie Gras

Intermède Fraîcheur

Dodeline de Pintade Farci aux Épices Douces et son jus de Viande et Passion

Morceau Choisi de Veau Cuit à Basse Température, Jus Corsé et Légumes Nouveaux

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

Triplet de Fromages et sa Salade

Fraisilia et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacé 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 Pure du Domaine des Huards

Château Bonnet Réserve Bordeaux aoc

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 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

Escalope de Foie Gras Poêlé sur Purée de Légumes Racines et Confit Balsamique

Risotto de Coquillages et Crustacés à l'Émulsion Provençale

Carpaccio de Dorade aux Agrumes et Epices, Marinade de Petits Légumes

Intermède Fraîcheur

Palet de Veau au Vin de Banyuls, Champignons de Saison et Polenta Crémeuse

Filet d'Agneau Rôti, au Jus de Thym et Olives Noires et ses Garnitures

Beau Filet de Poisson (selon arrivage) Doré au Beurre de Coquillages, Étuvé de Chou

Triolet de Fromages et sa Salade

Fraisilia et son Coulis de Fruits Rouges

Dacquoise Chocolat Gianduja et sa Crème Glacé 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

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