

Réservation au Café-Brasserie pour les groupes

Afin de réserver la restauration pour votre groupe, merci de nous retourner ce bon dès que possible à :
 Traiteur Aux Fins Palais – Champ Michel – 03000 Avermes
 04 70 44 33 47 – lerestaurant@cncs.fr

Les prix, exprimés toutes taxes et services compris, sont destinés à des groupes à partir de 25 personnes payantes, sur réservation exclusivement. Cette formule fait l'objet d'un menu unique pour l'ensemble du groupe.

JOUR DE VOTRE VISITE : **HORAIRE :**

Menu Equilibre à 16,00 €

Suprême de volaille «façon tajine»
 Légumes du potager

Tarte « maison »

Café

1 verre de St Pourçain

Ce prix comprend : service, nappe, serviettes
 intissées et vaisselle complète

Menu Terroir à 20.50 €

Blanc cassis St Pourçain blanc
 et pompe aux grattons

Pavé Charolais
 Pâté aux pommes de terre

Terrine de chocolat « crème anglaise »

Café

Vin blanc et vin rouge Saint-Pourçain
 Eau minérale et eau pétillante

Ce prix comprend : service, nappe, serviettes
 intissées et vaisselle complète

Menu Gala à 22,50 €

Quiche au saumon du Sichon
 aux herbes fraîches
 Salade

Jambon d'Auvergne braisé
 au miel et gingembre
 Tomate rôtie aux champignons
 Pommes de terre grenaille

Entremets tout chocolat

Option café ou thé : 1,80€ / pers

Vin blanc et vin rouge Saint-Pourçain
 Eau minérale et eau pétillante

Ce prix comprend : service, nappe, serviettes
 intissées et vaisselle complète

Menu Gala à 35 €

Kir St Pourçain
 3 petits fours chauds par personne

Duo de foie gras poêlé et mi-cuit
 (domaine de Limagne)

Magret d'agneau fleur de thym
 Ou
 Tournedos Charolais aux cèpes de
 Tronçais

Galette de pomme de terre à l'ancienne,
 tian de légumes de nos maraîchers

Assiette du P'tit Damet et jeunes pousses

Assiette de mignardises et sorbet

Option café ou thé : 1,80€ / pers

Vin blanc et vin rouge Saint-Pourçain
 Eau minérale et eau pétillante

Ce prix comprend : service, nappe, serviettes
 intissées et vaisselle complète

Forfait Boisson

Forfait à 3,20€ / pers
 Jus d'orange
 Coca cola
 Eau plate
 Eau gazeuse

Forfait à 2,80€ / pers
 Kir Sauvignon

Forfait à 3,20€ / pers
 Punch
 ou Sangria
 ou Marquisette

Pétillant
 Saint-Pourçain « Perle de
 Chassignolles » à 8,90€ la
 bouteille

Champagne
 Louis constant
 18€ la bouteille

	Nombre
Menu Equilibre à 16 €	
Menu Terroir à 20,50 €	
Menu de Gala à 22,5 €	
Menu Gala à 35 €	
Forfait Boisson	
TOTAL	



Renseignements pour la réservation et la facturation (à compléter en lettres majuscules)

Intitulé de l'organisme

Adresse :

CP : Ville : Tél :

Fax :

E-mail :

Fait le :

Signature :

Bon de réservation Cocktail pour les groupes

Afin de réserver un cocktail pour votre groupe, merci de nous retourner ce bon dès que possible à :
 Traiteur Aux Fins Palais – Champ Michel – 03000 Avermes
 04 70 44 33 47 – lerestaurant@cncs.fr

Les prix, exprimés toutes taxes et services compris, sont destinés à des groupes à partir de 25 personnes payantes, sur réservation exclusivement. Cette formule fait l'objet d'un menu unique pour l'ensemble du groupe.

JOUR DE VOTRE COCKTAIL : **HORAIRE :**

Formule cocktail apéritif rapide à 6,30 € / personne

Amuse-bouches : 3,80€/pers

3 canapés par personne (pointe d'asperge, saumon fumé, mini pain bagnat)

Pompe aux grattons

Boissons : 2,50€/pers
 Kir Saint-Pourçain, jus d'orange, Evian

Formule cocktail apéritif à 11,90 € / personne

Amuse-bouches : 9,40€ / pers

4 canapés par personne
 Croustillant caviar aubergine vieux balsamique
 Pointe d'asperge
 Saumon fumé
 Mini pain bagnat

2 mini cuillères par personne
 carpaccio de bœuf au parmesan
 Tartare de Saint-Jacques aux épices

2 mini brochettes par personne
 Tomate mozzarella
 Poulet kiwi

Pompe aux grattons

Boissons : 2,50€ /pers
 Kir Saint-Pourçain ou Kir royal pétillant
 Saint-Pourçain (+1,10€ /pers)
 Jus d'orange, Evian

Formule cocktail apéritif à 22 € / personne

Amuse-bouches : 19,50€ / pers

4 canapés par personne
 Croustillant caviar aubergine vieux balsamique
 Pointe d'asperge
 Saumon fumé
 Mini pain bagnat

2 mini cuillères par personne
 carpaccio de bœuf au parmesan
 Tartare de Saint-Jacques aux épices

2 mini brochettes par personne
 Tomate mozzarella
 Poulet kiwi

2 mini cassolettes par personne
 escargots au beurre persillé
 grenouilles et crème d'ail

Pâté-viande bourbonnais
 Pâté aux pommes de terre
 Carré de Charolais
 Pain de campagne
 Plateau de fromages d'Auvergne

5 mignardises par personne
 mini tartelette, mini chou caramel, mini éclair, mini Paris Brest, mini financier framboise

Boissons : 2,50€ / pers
 Kir Saint-Pourçain, jus d'orange, Evian

Option champagne à 18€ la bouteille

Possibilité de personnaliser à la carte

	Nombre
Cocktail 6.30 €	
Cocktail 11.90 €	
Cocktail à 22 €	
TOTAL	

Renseignements pour la réservation et la facturation (à compléter en lettres majuscules)

Intitulé de l'organisme

Adresse :

CP : Ville :

Tél : Fax :

E-mail :

Fait le :

Signature :



Renseignements pour la réservation et la facturation (à compléter en lettres majuscules)

Intitulé de l'organisme

Adresse :

CP : Ville : Tél :

..... Fax :

E-mail :

Fait le :

Signature :