



Réservation groupes / Café-Brasserie

Afin de réserver la restauration pour votre groupe, merci de nous retourner ce bon dès que possible à :

Traiteur Aux Fins Palais – ZC Cap Nord – 03000 Avermes

04 70 44 33 47 – lerestaurant@cncs.fr

Jour de votre visite :

Horaire :

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. Service compris.

En soirée : service non compris (22€/h/serveur) - présence d'un gardien obligatoire (36€/h)

Menu Equilibre à 18,00 €

Suprême de poulet fermier d'Auvergne au jus corsé et Tagliatelles fraîches

Tarte « maison »

Café

1 verre de St Pourçain

Ce prix comprend : service, set de table CNCS, serviettes, intissées et vaisselle complète

Option à 5€/ pers : nappes, serviettes en tissu et table ronde. Uniquement les soirs.

Menu Terroir à 21.50 €

Blanc cassis St Pourçain blanc et pompe aux gratons

Pavé Charolais
Pâté aux pomme de terre

Fondant aux pommes et crème anglaise à la verveine du Puy

Café

Vin blanc et vin rouge Saint-Pourçain
Eau minérale

Ce prix comprend : service, set de table CNCS, serviettes, intissées et vaisselle complète

Option à 5€/ pers : nappes, serviettes en tissu et table ronde. Uniquement les soirs.

Menu Gala à 24,50 €

Quiche au saumon du Sichon aux herbes fraîches, salade

Jambon d'Auvergne braisé au miel et gingembre

Tomate rôties aux champignons
Pommes de terre Grenaille

Entremet tout chocolat

Café

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

Ce prix comprend : service, set de table CNCS, serviettes, intissées et vaisselle complète

Option à 5€/ pers : nappes, serviettes en tissu et table ronde. Uniquement les soirs.

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 Pitit Damet et jeunes pousses

Assiette de mignardises et sorbet

Café

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

Ce prix comprend : service, set de table CNCS, serviettes, intissées et vaisselle complète

Option à 5€/ pers : nappes, serviettes en tissu et table ronde. Uniquement les soirs.

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 Marquissette

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

Champagne
Louis constant
18€ la bouteille

Gratuité repas et café pour les chauffeurs de bus accompagnant le groupe.

	Nombre
Menu Equilibre à 18 €	
Menu Terroir à 21,50 €	
Menu de Gala à 24,5 €	
Menu Gala à 35 €	
Forfait Boisson	
TOTAL	