

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

E-Mail : [reservation@aux-trois-pastoureaux.fr](mailto: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 ..... 2024 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)*

au prix carte de ~~66,30~~ facturé 59,00 € Boissons Incluses et 54,50 € sans Fromages

**Ce menu n'est pas proposé les jours fériés et jours de fêtes**

**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 8,00 € et ses Petits Fours (3 par personne)

\*\*\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Mousseline du Pêcheur, Crème de Noilly à l'Infusion de Gennivière

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

Guacamole de Pois Maraîcher aux Légumes Nouveaux, Copeaux de Parmesan et Huile de Noix Toasté

\*\*\*\*\*

Intermède Fraîcheur

\*\*\*\*\*

Poitrine de Canette Rôtie Confit de Vinaigre Balsamique, sur Étuvé de Choux, Polenta Crémeuse

Paleron de Cochon Cuit à Basse Température, Jus de Thym et Olives Noires et ses Garnitures

Filet de Poisson selon arrivage, Grillé sur Peau, Purée à l'Huile d'Olive et Émulsion Safranée

\*\*\*\*\*

Triolet de Fromages et sa Salade

\*\*\*\*\*

Dessert à l'assiette choisi dans notre carte de desserts du moment

ou

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

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 7,00 € (trois desserts et un sorbet)

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

Boissons : Sélection du sommelier en fonction de vos choix

Abatilles Plate et Pétiliante

Menu valable pour un minimum de 8 personnes adultes 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](mailto: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 ..... 2023 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)*

au prix carte de ~~88,30~~ facturé 78,30 € Boissons Incluses et 73,80 € 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, 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 8,00 € et ses Petits Fours (3 par personne)

\*\*\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Foie Gras de Canard Fait Maison et son Chutney Pomme Passion Gingembre et ses Pains Grillés

Asperges Blanches en Deux Textures à la Vinaigrette d'Orange et Herbes Folles

Saumon Bomlo Cuit au Sel Façon Gravlox, Salpicon de Légumes, Crème Raifort et Huile de Basilic

\*\*\*\*\*

Intermède Fraîcheur

\*\*\*\*\*

Carré d'Agneau Rôti au Thym Jus d'Aromates Monté au Beurre et ses Garnitures

Médaille de Filet de Veau Cuit à Basse Température, Sauce au Vin de Banyuls et ses Garnitures

Beau Poisson selon l'Arrivage sur Pot au Feu de Légumes Printanier au Fumet de Tomate à la Badianne

\*\*\*\*\*

Triolet de Fromages et sa Salade

\*\*\*\*\*

Dessert à l'assiette choisi dans notre carte de desserts du moment

ou

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

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 7,00 € (trois desserts et un sorbet)

\*\*\*\*\*

Café et ses Mignardises

Boissons : Sélection du Sommelier en Fonction de vos Choix

Abatilles Plate et Pétillante

Menu valable pour un minimum de 8 personnes adultes 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](mailto: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 ..... 2023 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

### **Menu Dégustation**

**(précisez-nous les mets à éviter, nous nous occupons du reste!)**

Au prix carte de ~~96,80~~ facturé 88,00 € Boissons Incluses

Menu avec Accord Mets et Vins 110,00 € (1 verre de 7 cl par service)

**Proposition de menu dégustation en six service pour l'ensemble des convives**

Cocktail au Vin d'Orange ou Cocktail de Fruits, et ses Amuses Bouche (3 par personne)

Kir Pétillant ou Cocktail de Fruits, et ses Amuses Bouche (3 par personne)

La Coupe de Champagne supplément de 8,00 €

\*\*\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Première Entrée

\*\*\*\*\*

Deuxième Entrée

\*\*\*\*\*

Poisson

\*\*\*\*\*

Intermède Fraîcheur

\*\*\*\*\*

Viande

\*\*\*\*\*

Instant Fromager

\*\*\*\*\*

Avant Dessert

\*\*\*\*\*

Dessert

\*\*\*\*\*

Mignardises

\*\*\*\*\*

Boissons :

Sélection du Sommelier en fonction de votre menu

Eau Plate et Pétillante et Café ou Infusion

Menu valable pour un minimum de 8 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](mailto:reservation@aux-trois-pastoureaux.fr)  
**Site Internet : [www.aux-trois-pastoureaux.fr](http://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 ouvrés 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 ouvrés 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 8 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) Ouverture exceptionnelle :
  - Il sera facturé pour l'ouverture d'un jour habituellement fermé(dimanche, lundi, mardi midi)
  - 400,00 € pour un déjeuner ou un dîner (œci n'implique pas la privatisation du restaurant)
- 9) T.V.A. :
  - Nos prix sont taxés à 10 % pour toutes les prestations, sauf les vins et alcools qui sont taxés à 20 %
- 10) Litige : Après avoir saisi le service client au 0237457440 et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 1 mois, le client peut saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées figurent ci-après : Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage BP 80 303 75 823 Paris Cedex 17  
Site internet : [www.mtv.travel](http://www.mtv.travel) »  
si le litige perdure, seul le tribunal de commerce de Chartres sera compétant