

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 2022 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~63,30~~ facturé 57,00 € Boissons Incluses et 52,50 € 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 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

Risotto aux Champignons et Cappuccino de Pleurotes au Poivre Long

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

Joue de Cochon Confites 36 heures, et son Jus Corsé et ses Garnitures

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

Filet de Poisson Grillé sur Peau « selon arrivage », Coulis de Cresson, Écrasé de Pomme de Terre

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Duchesse aux Poires 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 7,00 €

Café et ses Mignardises

Boissons : Coteaux du Vendômois Blanc de Chez Patrice Colin

Merlot Charentais Domaine de Montizeau

Eau Plate et Pétillante

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
[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 2022 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)

au prix carte de ~~82,00~~ facturé 73,80 € Boissons Incluses et 69,30 € 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 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

Saumon Cuit au Sel de Guérande, Mousse de Légumes Racine et Huile de Basilic

Gnocchi de Pomme de Terre du Pensier et Champignons des Bois à l'Émulsion de Genièvre

Royal de Coquillages et Crustacés, Mousseline de Céleri Panais et Émulsion au Poivre de Sichuan

Intermède Fraîcheur

Beau Morceau de Veau Rôti et son Jus Corsé, Légumes du Moment

Filet de Bœuf Cuit à Basse Température Sauce Manseng Noir, Polenta Crémeuse et Champignons

Pavé de Poisson «selon arrivage» Rôti au Beurre, Purée de Légumes Racine et Beurre d'Agrumes

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Duchesse aux Poires 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 7,00 €

Café et ses Mignardises

Boissons : Cotes de Saint Monts « les vignes retrouvés »

Cotes du Roussillon Village « Bila-Haut »

Eau Plate et Pétilante

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
[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 2022 pour XX personnes (XX adultes + XX enfants)*

Au prix carte de ~~96,80~~ facturé 87,00 € 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 :

Petit Chablis Domaine Millet et Château Bonnet Domaine Lurton

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
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 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) 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