

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 2023 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 € (3 par personne)

Mise en Bouche

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

Panacotta de Chèvre Frais Légumes Crus et Cuits, Magret Fumé, et l'Huile de Noix Torréfié

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

Pressé de Raie et Poireaux au Vinaigre de Framboise Sauce Corailine

Intermède Fraîcheur

Dodeline de Volaille Farcie aux Épices Douces, et son Jus de Viandes et Passion et ses Garnitures

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

Palerons de Veau 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

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Fraisilia aux Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges

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 6,00 € (trois desserts et un sorbet)

Café et ses Mignardises

Boissons : Coteaux du Vendômois Blanc de Chez Patrice Colin

Cotes du Roussillon Villages Bila-Haut de Chez Chapoutier

Eau Plate et Pétillante

Menu valable pour un minimum de 10 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

[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 6,00 € (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

Royal de Langoustines, Mousseline de Légumes, et l'Émulsion de Badiane

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

Intermède Fraîcheur

Médailles de Filet de Veau Français, Jus Corsé, Variations de Légumes et Polenta Crémeuse

Demi-Pigeonneau en deux Cuisson «le Filet Rôti et Cuisse en Pastilla» Jus d'Épices au Citron Confit

Filet de Bœuf Cuit à Basse Température Sauce Manseng Noir, et ses Garnitures

Beau Poisson selon l'Arrivage sur Pot au Feu de Légumes Nouveaux au Beurre d'Huîtres et Basilic

Triolet de Fromages et sa Salade

Gâteau Décoré selon le thème de votre choix :

Fraisilia aux Fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges

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 6,00 € (trois desserts et un sorbet)

Café et ses Mignardises

Boissons : Cheverny Blanc « Pure de Michel Gendrier »

Château Bonnet du Domaine Lurton

Eau Plate et Pétilillante

Menu valable pour un minimum de 10 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

[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 ~~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 :

Chinon Blanc de Chez Couly Duteil et Château Coucheroy du Domaine Lurton
Eau Plate et Pétilante et Café ou Infusion

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 : 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 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 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) 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 : en cas de litige seul le tribunal de commerce de Chartres sera compétant