

Restaurant Le Raisin

Ali Sheqiri et Cie.

Rte de Servion 2
1080 Les Cullayes 021.903.39.39



Notre choix de menus actuels (uniquement sur commande) Version 2023 dès 12 personnes minimum.

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions de votre aimable demande et sommes heureux de vous adresser nos menus sur commande. Ces menus ne sont réalisables que pour l'ensemble de votre table. Nos menus cette année portent des noms floraux, de A à Z comme pour vous emmener en balade à travers parc, jardin et campagne.

Vous aimeriez un repas simple style : Entrée, plat, dessert ? Nous vous invitons à le composer sur notre carte, et de nous le soumettre avant de le proposer à votre groupe. Le tarif vous sera communiqué lors de la confirmation.

Le Raisin vous suggère mensuellement un Menu du Marché à Fr. 56.- Il est réalisable sans précommande des entrées et des plats pour des tables jusqu'à 20 – 25 personnes. Pour des groupes plus importants, nous vous conseillons de choisir un menu dans la liste ci-après. Pour des groupes de moins de 12 personnes, il conviendra de choisir le Menu du Marché, le Menu de Saison ou de manger à la carte. En aucun cas il est possible de servir deux menus de cette liste au même groupe.

Naturellement par la richesse des marchés, des fantaisies du chef et de vos désirs personnels peuvent naître beaucoup d'autres idées. Nous pouvons également faire face à un problème de budget plus limité.

Nos prix tiennent compte de la T.V.A en cours.(7,7%) Aucun supplément à titre de service ou de taxe n'est à ajouter. Les prix indiqués sont garantis pour l'an en cours. D'une année à l'autre ils peuvent varier d'1 à 5 %.

Important : Pour votre confort, à votre demande, nos salles peuvent vous être réservées en exclusivité dès 15 personnes. Une variation du nombre de convives de 5 % est acceptée. Annoncées avant 9h30 pour un service de midi, et 16h00 pour un repas du soir, les modifications seront encore prises en compte. Passés ces délais, le nombre précommandé sera facturé. Nous vous remercions de votre aimable compréhension.

Horaire d'accueil : Le Raisin étant ouvert midi et soir, pour le confort des uns et des autres, il n'est pas possible d'accueillir vos hôtes, pour avant : **11h45** et avant : **18h45**.

Merci d'en tenir compte dans la rédaction de vos invitations. Naturellement de cas en cas nous pouvons modifier à votre demande ces horaires.

Dans l'attente de vos nouvelles, nous vous présentons, l'expression de notre parfaite considération ainsi que nos salutations les meilleures.

Le Raisin
Ali et Luljete Sheqiri

Notre adresse postale est : Restaurant Le Raisin Route de Servion 2 – 1080 Les Cullayes

www.raisin.ch

Index des pages :

Les menus composés proposés par le Raisin dès 12 personnes	3 à 7
Les Menus à l'envers dès 2 personnes	11 et 12
Les Buffets dès 30 personnes	9
Les menus Fondues diverses	6
Les thés de Mariage	8
Le forfait surprise pour votre Mariage	7
Quelques renseignements et recommandations	10
Faisons-nous des bons cadeaux ?	13
Pense-bête utile, mais facultatif !	14



Salle communale décorée pour un mariage

Menu « Anémone » Fr. 50.- ttc

Duo de terrine et de pâté en croûte garni

Salades assorties

Emincé de veau à la zurichoise

Roesti maison

Légumes de saison en deux tons

Dessert au choix

Variante A : Fr. 44.- ttc

Le veau remplacé par de la volaille

Menu « Bégonia » Fr. 53.- ttc

Melon et jambon cru

Consommé clair

Choix de salades

Filets mignons de porc grillés

Sauce forestière

Garniture et légumes

Dessert au choix

Menu « Capuccine » Fr. 56.- ttc

Filet de truite meunière

Suite idem au menu « Bégonia »

Menu « Dahlia » Fr. 64.- ttc

Filet de sandre à la crème de ciboulette

Salade à la mode des Cullayes

Entrecôte double de cheval

Sauce moutarde

Garniture et légumes

Dessert au choix

Menu « Edelweiss » Fr. 66.- ttc

Idem au menu « Dahlia » mais la viande de cheval est remplacée par une pièce de bœuf en rosbif au four

Menu « Freesia » Fr. 69.- ttc

Salade folle aux baies rouges et foie de volaille

Escalope de saumon sur un lit de poireaux

Sorbet mangue et muscat

Filets mignons de porc

Sauce forestière

Garniture et légumes

Dessert au choix



Menu « Gueule-de-loup » Fr. 80.- ttc

Salade fantaisie aux primeurs de saison et aux copeaux de saumon fumé

Feuilleté aux morilles et cornes d'abondance

Sorbet des vergers de l'Oncle Williams

Médallions de veau au Daley

Garniture et légumes

Dessert au choix

Menu « Hortensia » Fr. 84.00 ttc

Cocktail de crevettes
Sauce Calypso
* * *
Consommé au vieil Armagnac
* * *
Salades à la mode des Cullayes
* * *
Tournedos feuillantine
Sauce aux morilles et cornes d'abondance
Garniture et légumes
* * *
Dessert au choix
* * *



Menu « Jonquille » Fr 75.00 ttc

Variation de saumon en trois notes...
(Fumé, tartare et grillé)
* * *
Salade de doucette décorée
* * *
Feuilleté aux petits filets de
lapin à la moutarde
* * *
Sorbet à l'abricot arrosé de perles
de blanc de blancs
* * *
Supraile de pintade aux trois champignons
Légumes et garniture
* * *
Dessert au choix
* * *

Menu « Kalanchoe » Fr 70.- ttc

Filet de saumon grillé
à la julienne de poireaux
* * *
Choix de salades
* * *
Consommé au Porto blanc
* * *
Carré de veau braisé
Sauce aux deux chanterelles
Garniture et légumes
* * *
Dessert au choix
* * *

Menu « Impatiens » 70.- ttc

Terrine de foie gras et son chutney de figue
* * *
Fricassée de petits clous
aux crevettes
* * *
Salades à la mode des Cullayes
* * *
Magret de canard poêlé
Sauce poivrade
Garniture et légumes
* * *
Dessert au choix
* * *

Menu « Lavande » Fr 51.- ttc

Filet de truite grillé
Sauce poivre et citron
* * *
Potage de saison
* * *
Choix de salades d'ici
* * *
Filet de porc braisé
Sauce forestière
Garniture et légumes
* * *
Dessert au choix
* * *

Menu « Myosotis » Fr. 69.- ttc

Assiette de filets de perche
sauce tartare
* * *

Salade de ris de veau
à l'huile de noix
* * *

Magret de canard grillé
sauce à l'orange
Garniture de légumes
et pommes d'humeur
* * *

Dessert au choix
* * *

Menu « Nénuphar » 77.- ttc

Matelote de limande et de crevettes
aux senteurs de safran
* * *

Salade à la mode des Cullayes
* * *

Sorbet prune au Whisky
* * *

Mignons de veau au Marsala
Risotto
Légumes de saison
* * *

Dessert au choix
* * *

Menu « Oeillet » Fr. 54.- ttc
(Totalelement végétarien)

Feuilleté aux morilles
* * *

Potage maison aux légumes de saison
* * *

Crêpe aux petites herbes et au fromage
* * *

Sorbet framboise arrosé
* * *

Escalope végétarienne poêlée
aux petites graines
Sauce en accord
Choix de légumes
* * *

Dessert au choix
* * *

(Ce menu est réalisable, sur commande,
pour une personne déjà. Merci de préciser
Menu Œillet à la commande pour éviter
toutes confusions.)

La fondue crée la bonne humeur !

Pour vos repas d'entreprises, vos soupers de fin d'année, pourquoi ne pas choisir une fondue. L'ambiance sera plus décontractée, chacun pourra manger à sa faim, à son rythme...

Avant chacune des fondues nous vous proposons un petit buffet de salades et de viande froide. Après votre fondue, nous vous servirons, inclus dans le prix, un dessert sous forme d'une pièce glacée.

Menu « Petunia » Fr. 55.- ttc

Médallions de boeuf très minces
à faire cuire dans un bouillon
relevé et agrémenté de légumes
et de champignons chinois
Choix de sauces maison
Riz à la Smyrne
* * *
Dessert

Menu « Saxifrage » Fr. 57.- ttc

Viande de boeuf macérée dans un
mélange d'huile, d'alcool et d'épices
(à faire rôtir dans de l'huile)
Fruits des tropiques
Choix de sauces maison
Riz à la Smyrne
* * *
Dessert

Menu « Tulipe » Fr. 59.- ttc

Viande de veau à faire cuire dans
un duo de bouillon et de vin rosé
Choix de sauces maison
Riz à la Smyrne
* * *
Dessert

Variante A Fr. 49.- ttc

Préparation semblable au menu Tulipe,
mais la viande de veau est remplacée par
des filets de dinde !

Menu « Rudbeckia » Fr. 52.50 ttc

Médallions de bœuf et de dinde très minces
à faire cuire dans un bouillon
relevé et agrémenté de légumes
et de champignons chinois
Choix de sauces maison
Riz à la Smyrne
* * *
Dessert



Menu « Véronique » Fr. 59.- ttc

Divers sortes de poissons et des crevettes à
faire cuire dans un bouillon parfumé aux
senteurs marines. " * * *
Dessert

Nous réalisons également la fondue au
fromage pour des groupes.
Fr. 23.- les 200 gr par personne
Fr. 27.- les 250 gr par personne
(Pommes de terre possible sur commande
Fr. 2.- p.p. en supp.)

Menu « Withanie » Fr 69.- ttc

Filet de doré-austral sur
une julienne de légumes saisonniers
(Poisson appelé aussi saint-pierre du Cap)

Fantaisie de salades

Consommé au Sherry

Filets mignons de porc grillés
aux morilles et cornes d'abondance
Garniture et légumes

Dessert de fête



Menu « Surprise »

et si votre mariage ou votre partenariat lié était
aussi « Votre » Fête ?

Apéritif d'accueil et biscuits salés

Menu de saison

(nous élaborons le menu ensemble en fonction de vos envies et vos goûts)

Une entrée froide/une entrée chaude/ un sorbet ou
consommé/un plat/et au choix salades &/ou fromage.

Dessert de fête

Vins blanc et rouge du Pays*

Eaux minérales

Café

Fr. 90.- ttc

par convive... tout compris de votre arrivée jusqu'à
minuit trente !

(Il est important pour le confort de vos invités que le repas se
déroule d'une manière suivie. Les jeux qui entrecoupent le
repas sont nécessaires mais ne doivent pas dépasser quinze
minutes l'un. Nous tenons à servir le dessert avant minuit.)
* Le vin est servi par nos soins, les bouteilles demandées sur
table entraîneraient un supplément.

Menu « Yucca » Fr. 78.- (ttc)

Duo de terrine et de pâté *

Crudité de saison

Sole des îles *
sur une crème de ciboulette

Sorbet « Le trou Normand »

Carré de veau aux deux chanterelles
Garniture et légumes du marché

Dessert de fête

Variante: une seule entrée (*) – 7.-

Menu « Zinnia » Fr. 82.- ttc

Assiette de saumon et de truite fumé garnie*

Consommé clair aux vermicelles

Feuilleté aux champignons
à la mode du Jorat*

Salade de saison à l'huile de noix

Filets mignons de veau grillés
Sauce poivre et citron
Garniture et légumes

Dessert de fête

Variante: une seule entrée (*) – 7.-*

Thé de mariage

Le Raisin est à même de vous préparer un apéritif de mariage, soit dans la salle communale des Cullayes ou dans ses jardins.

Forfait dès 40 personnes* à Fr. 12.50 par personne

minis sandwiches *

flûtes

chips

tartelettes au citron et au chocolat

Cake sucré

(* si les sandwiches préparés devaient ne pas être suffisants, complément serait fait par des plats de viande froide et du pain.)

variante A : Fr. 17.- par personne

base idem avec en plus

croissants au jambon

dips (légumes et quark assaisonné)

choux surprise

bricelets sucrés

salée à la crème

choix de fromages

variante B : Fr. 19.- par personne

base idem et A avec en plus

pains « surprise »

canapés assortis 3x3 (environ 300 pces)

merveilles

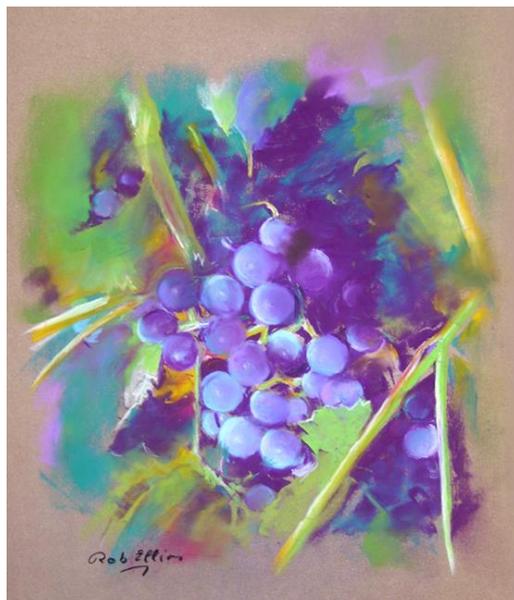
quiches au fromage

*Le nombre de personnes se détermine avant la fête et ce nombre sert de base à la facturation.

Du côté des boissons, nous disposons de vins en litres, dès 32.-, en pots, dès 19.- et en bouteilles dès 32.- également. Les autres boissons seront facturées aux prix habituels :

Eau minérale	9.60
Jus de fruits, thé froid, etc.	dès 10.- à 13.00 suivant contenance
Bière en bouteille	dès 5.-
Bière pression (dès 80 pers)	4.20
Cafés et thés	3.90

Les Buffets du Raisin



« Buffet Vaudois »

Fr 64.- ttc

Choix de salades
Terrine de campagne
Pâté en croûte
Saucisson feuilleté
Mousse au choix
Viandes froides diverses
Filet de poisson en bellevue
Melon et jambon cru
Toast aux champignons
et deux plats de saison

Sorbet arrosé °

Carré de porc braisé
Sauce moutarde
Légumes et garniture assortis

Vacherin glacé

« Buffet Classique »

Fr 75.- ttc

Saumon fumé
Cocktail de crevettes

Choix de salades
Rosbif sauce rémoulade
Jambon cru
Viande séchée
Saucisson feuilleté
Filet de poisson en bellevue
Terrine de campagne
Pâté en croûte
et deux plats de saison

Sorbet au Champagne °

Filets mignons de porc grillés
Sauce forestière
Légumes et garniture

Dessert de fête

Variantes: mignons de veau + 10.-
sauce aux morilles et cornes d'abondance + 7.-
Buffet de desserts + 12.- (10 variations)

Dès le sigle °, le service prend la relève et vous sert la suite du menu directement à table. Nous demandons à nos clients qui choisissent un buffet d'accorder un peu de rêverie et de fantaisie à notre chef ! C'est toujours à leur avantage.

(NB. Les buffets ne se servent qu'à la grande salle et dès 25 personnes.)

Les buffets ne sont pas vendus à l'emporter.

Les Garnitures: Pommes Duchesse, roesti, pâtes au beurre, riz à la Smyrne, frites ou un gratin peuvent garnir vos menus.

Les Desserts: Nous disposons d'une petite carte de dessert où, jusqu'à 15 personnes vos convives auront le loisir de choisir leur dessert personnel. Sur commande, nous réalisons: Vacherin, tourte, mousses, chaud-froid, tarte etc.

Les fromages: A l'exception de la grande salle, les fromages sont comptés Fr 5.50 l'assiette dégustation. Pour les banquets (dès 40 personnes) les fromages sont présentés sur le buffet, et comptés Fr 4.- par convive. Parfois pour des raisons de rapidité, ils sont également servis sur assiettes.

Nous ne servons pas deux menus à la même table, la petitesse de notre bâtiment, (notamment de la cuisine) ne nous permet pas de chasser deux lièvres à la fois ! Exception faite du Menu Chasse en saison et du Menu Végétarien. Ci-dessous découvrez un exemple de notre menu du marché ! Il change régulièrement, le prix reste le même et il est réalisable sans commande préalable jusqu'à 20 personnes environ.

Menu du Marché

Trois entrées au choix

~~~

Choix de salades

~~~

Sorbet arrosé ou Potage maison

~~~

Trois suites au choix

~~~

Fromages de nos contrées

~~~

Dessert au choix

~~~

Fr 54.-

Sans premier Fr 46.-

Enfant Fr 3.- par année

Naturellement les plats changent au gré des propositions du marché. Chaque saison nous vous proposons également un menu dégustation de circonstance. Laissez-vous surprendre. Les prix varient dès 65.-

Salle communale: Nous pouvons la réserver provisoirement pour 5 jours seulement. Sans nous avoir laissé vos coordonnées précises, vous prenez le risque de vous entendre dire, qu'entre-temps la salle a été louée à une autre personne. Nous vous remercions par avance de votre appel pour confirmer ou infirmer votre pré-réservation. Vous n'avez qu'une date dans la tête... nous plusieurs. Et même si vous devez nous dire : non, nous saurons accepter votre décision avec le sourire !

A la salle communale nous assurons le service jusqu'à la fin de votre fête. Il est compris dans nos prix jusqu'à 02 h. lors de fête de famille et 03 h. lors de mariage. Après ces heures, une participation de Fr 50.- vous sera demandée, par heure ou fraction d'heure.

De cas en cas, nous pouvons accepter de servir les vins apportés à raison de Fr 13.- par bouchon, respectivement 70 ou 75 cl. Le vin doit être impérativement livré la veille de la fête et repris sitôt votre manifestation terminée.

La vente de boissons et du repas vont de paire. Seul un accord écrit peut modifier cette règle.

Il est vivement conseillé de prendre un **rendez-vous**, si vous désirez venir mettre au point certains détails de votre fête. Notre restaurant étant ouvert près de 100 heures par semaine, les responsables ne sont pas toujours disponibles à l'improviste.

Connaissez-vous la capacité de nos salles ?

Côté – Cours*

30 places (tablees individuelles)
de 16 à 22 en table unique

Côté – Jardin*

Tables rondes, et table ovale pour groupe de 10 à 22 personnes (Salle réservée en exclusivité dès 15 personnes)

Le Menu-Premier*

Tables individuelles jusqu'à 35 personnes.
Modulable pour groupe de 20 et 28 pers.

Salle Communale*

Salle pour banquet dès 40 personnes
Mariage jusqu'à 110 personnes
Banquets maximum 130 personnes

Toutes les salles sont non-fumeur.

Sur commande uniquement 24h à l'avance : Les Menus à l'Envers Au Raisin

Chez nous il est possible de manger à l'envers. L'organisation, la préparation de la salle et la réalisation du repas par les cuisiniers impliquent certaines contraintes. A ce propos nous vous proposons les huit menus suivants. Le prix de ces huit menus comprend au commencement le café et les infusions ainsi que l'apéritif d'accueil avec quelques petits biscuits salés servis en fin de repas. (Kir vin blanc, Martini, Apréol ou jus de fruits... les autres seront facturés selon nos tarifs en vigueur.) Certains organismes vendent avec de substantiels rabais des bons pour l'un ou l'autre de ces menus. Attention parfois les boissons précitées ici ne sont comprises dans leurs offres. **UN SEUL MENU POSSIBLE PAR TABLEE** (Exception numéro No 7 Végétarien)

1.) Sruober A rebours Fr. 65.56

Vacherin glacé

Plateau de fromages

Pièce de bœuf grillée, sauce voronoff

Légumes du moment et pommes
d'humeur

Salade à la mode des Cullayes

Carpaccio de saumon ou Melon et
jambon cru

2.) tnasrevneRenversant Fr. 62.25

Mille-feuilles maison

Plateau de fromages

Filets mignons de porc sauce forestière
Légumes du marché et pommes country

Salade à la mode des Cullayes

Melon au Porto

3.) liop-essuorbeRebrousse-poil Fr. 55.55

Forêt-Noire maison

Plateau de fromages

Emincé de veau à la crème
Duo de légumes et riz à la Smyrne

Salade à la mode des Cullayes
et Terrine en accord

4.) snesertnoContresens Fr. 60.06

Bombe glacée et fruits rouges chaud

Plateau de fromages

Magret de canard grillé, sauce à l'orange

Légumes en accord et roesti maison

Salade à la mode des Cullayes

Saumon fumé en éventail



5.) deip-ertnoc A contre-pied Fr. 59.95

Trio de sorbets et leurs macarons

Plateau de fromages

Fondue Fifty-fifty

(Chinoise, avec viandes de bœuf et
volaille coupée au couteau)

Assortiment de sauces maison et riz à la
Smyrne ou frites

Salade gourmande à la mode des
Cullayes

6.) tmesrevnInversement Fr. 66.66

Bûche glacée aux deux chocolats
* * *

Plateau de fromages
* * *

Aiguillette de pintade grillée
Sauce aux morilles et cornes
d'abondance

Légumes en trois couleurs et tagliatelles
* * *

Salade à la mode des Cullayes
* * *

Filet de sandre à la ciboulette

Proposition d'un menu Végétarien à
l'envers : Fr. 59.95

7) Menu « Végétal envers... » Fr. 59.95

Dessert identique à celui du reste de la table
ou en choisir un sur les autres menus si toute
votre table mange ce menu !

Plateau de fromages
* * *

Escalope végétarienne grillée
Et sa sauce en accord

Choix de légume, garniture de la table

(Ce menu est réalisable, sur commande,
pour une personne déjà. Il peut être servi
conjointement à un autre menu afin de
satisfaire les demandes végétariennes de
vos hôtes. Si l'ensemble de la table opte
pour ce menu, merci de sélectionner un
dessert et une garniture dans un des menus
proposés.)



**C'est un anniversaire ?
Un prénom est en fête ?
Une autre raison particulière ?**

**Merci de nous confier ce secret lors de
votre réservation, ceci nous permettra de
faire une mention lors de l'impression du
menu ainsi que sur le dessert.**

8) Menu « retour à l'apéritif » Fr. 62.26

Assiette gourmande
* * *

Assortiment de fromages
* * *

Médallions de bœuf grillés sauce béarnaise,
ou

Filet d'omble chevalier saumoné
à la crème de vin blanc
* * *

Légumes et garniture en accord

Les salades à la mode des Cullayes

Feuilleté aux champignons
ou

Cocktail de crevettes, sauce Calypso

Le choix des plats et des entrées de ce menu
ne sont pas à faire avant d'être à table.

Sans supplément de prix, les desserts peuvent à loisir être intervertis d'un menu à l'autre, mais uniquement à la réservation et pour tous ! D'autres changements peuvent modifier légèrement le prix de base. Les boissons sont en plus à l'exception de celles mentionnées dans l'entête de cette section. Tous les digestifs ainsi que les cafés pris après... l'apéritif seront facturés en plus. Pour les menus 1 et 8 proposant des choix, pas besoin de savoir à la réservation qui prendra quoi... le jour J suffira. Si vous détenez un bon, il est impératif de l'annoncer à la réservation et de mentionner son code. Privilégiez les réservations via info@raisin.ch
PS : Nous comprenons que parfois un impondérable vous force à annuler votre table. Nous apprécions être informés au minimum 12h avant.

« Bons Cadeaux »

*Vous cherchez une idée cadeau qui fait toujours plaisir ?
Pensez à nos bons cadeaux que nous pouvons personnaliser.
Vous pouvez déterminer personnellement le montant selon
votre budget !
Ils sont valables un an. Cinq variantes vous sont proposées ! par
exemple :*

Valeur 120.- à valoir sur les Menus à l'envers

Valeur : Deux menus Renversant (pas de montant mentionné)

Valeur : Deux menus du Marché (pas de montant mentionné)

*Valeur : 200.- à valoir sur un repas à l'envers ou un repas
traditionnel... Décidez-vous*

Valeur : 150.- à valoir sur l'ensemble des prestations du Raisin.

*En complément nous pouvons mentionner le prénom du
bénéficiaire, à quelle occasion ainsi que le prénom de qui l'offre.
(plusieurs prénoms possibles)*

*Ils sont réalisables sur commande, si possible 24h à l'avance, nous
pouvons aussi vous les adresser avec une facture payable à
réception. Un aide de commande est en ligne sur www.raisin.ch*

Toutes ces choses à ne pas oublier...

Pense-bête utile mais pas obligatoire.

Date:.....lundi / mardi / mercredi / jeudi / vendredi / samedi / dimanche

repas de midi..... ou du soir.....

Heure d'arrivée au restaurant:.....

Heure de départ prévue :.....

Nombres de convives:.....

Dans ce nombre, combien d'enfants:.....

(Les enfants non annoncés seront facturés comme des adultes)

Au Raisin, le nombre exact de convive est demandé la veille au matin seulement. Cependant si votre groupe devait varier d'une différence de + 20 ou - 20, merci de nous en informer 15 jours minimum avant. Le chiffre annoncé la veille au matin sert de base à la facturation.

Apéritif:.....

Vin blanc:.....

Vin rosé:.....

Vin rouge:.....

Menu:.....

.....

Fromage:.....

Dessert:.....

(prénoms des mariés)..... &

Nombres de personnes à la table d'honneur:.....

Disposition des tables:

--

Tables rondes: oui - non (10 pièces à dispo et deux ovales modulables de 8 à 20 personnes)

Couleur du nappage: en tissus blanc, en non-tissé : Blanc, champagne, abricot, jaune, vert tendre, vert foncé, bleu pâle, bleu roi, rose, bordeaux, noir, gris.

Impression du menu par le restaurant: oui non Bougies : oui non

Musique:

(ne pas oublier de compter musicien et photographe dans votre plan de table)

Addition: comptant - carte - bulletin de versement (paiement à 10 jours uniquement) Adresse postale :

Tabacs et cigarettes à encaisser individuellement: oui - non

Bar payant par les invités, après le service des cafés: oui (tout tout)
oui (seulement alcools forts et digestifs)
non

Les fleurs seront: à commander livrées au Restaurant

Notes personnelles:

.....

.....

Vos questions ou notes personnelles :



Horaires : 8h – 23h00 lundi, mercredi, jeudi, dimanche
8h – 24h00 vendredi et samedi

Fermeture hebdomadaire : chaque mardi