

LES MENUS DE *Groupes*

Un seul menu pour l'ensemble de la table.

Choix des entrées, plats et desserts par convive. Menus valables tout au long de l'année.

SUR LES BORDS DE SÈVRE

Pizza Montecristo à partager
(Pour 4)

OU

Carpaccio de Saumon à l'aneth,
focaccia

Filet de bar, risotto de blé fumé à
la crème de spianata

OU

Grenadin de veau, crème de marsala,
polenta

Le tiramisu classique

33,00 € TTC

(30,00€ HT)

SUR LA ROUTE DU MONTE CRISTO

Amuse-bouche du Chef

Ravioles au beurre de sauge et pignons
de pin torréfiés

OU

Trilogie de poissons fumés

Pavé de boeuf à la crème de truffe,
grenailles aux noisettes

OU

Filet de bar au pesto de tomates
confites, risotto

Assortiment de mignardises

OU

Profiteroles

42,00 € TTC

(38,18€ HT)

Nous pouvons également vous proposer le grand tiramisù à partager (à partir de 8 personnes)

*Uniquement pour plus de 15 personnes

LES FORFAITS *Boissons*

Une sélection pour l'ensemble du groupe.

FORFAIT 10€ TTC (8.48€ HT) /personne

2 Verres de vin de notre sélection
+ 1 café/Thé
+ Eau IOZ

FORFAIT 15€ TTC (12,72€ HT) /personne

3 Verres de vin de notre sélection
+ 1 café/Thé
+ Eau IOZ

Il est également possible de personnaliser vos envies, choisir votre vin sur notre livre de cave en supplément, au tarif de la carte.

Notre équipe propose des vins de sa sélection pour les forfaits boissons.

LES OFFRES

Buffets & cocktails

Une seule formule pour l'ensemble du groupe.

COCKTAIL 10 PIECES

Focaccia à la truffe
Friture de calamars, sauce Monte Cristo
Tartare de Veau aux câpres et citron
Navette de prosciutto crudo et parmesan
Panna Cotta au gorgonzola et crème de spianata
Verrine de légumes grillés et ricotta, pesto de roquette
Risotto de Saint-Jacques
Penne rigate all'arrabiata
Tiramisù classique
Mousse chocolat

35€ TTC PAR PERSONNE

Forfait boisson en supplément

LES OFFRES *Séminaires*

Une seule formule pour l'ensemble du groupe.
Menus valables tout au long de l'année, du mardi au vendredi.

UNE JOURNÉE STUDIEUSE AU MONTE CRISTO

de 9h30 à 18h00

Accueil avec petit-déjeuner à partir de 9h30

Mise à disposition d'une machine
expresso avec broyeur

Sélection Thés du matin

Mix Jus d'orange et Jus de
pomme Bio

(Une bouteille pour 4)

Eau IOZ filtrée

Assortiment de viennoiseries

(Deux par personne)

DÉJEUNER

Entrée/Plat/Dessert

La formule déjeuner comprend une entrée unique, un choix de deux plats et un dessert unique. Le choix du plat par convive se fera 72 heures à l'avance.

Choix des boissons à la carte en supplément

Possibilité d'une pause à 16 h moyennant 6 euros supplémentaire par personne.

Mise en place : en U, conférence, en rang d'école
Salle privatisée & Équipée

Mise à disposition Paperboard, écran, Wifi pour vos réunions...

55€ TTC par personne

+150 euros de location de salle pour les
groupes de moins de 10 personnes

LES OFFRES

Séminaires

Une seule formule pour l'ensemble du groupe.
Formule disponible pour les groupes uniquement le midi.

BUFFET "CON AMORE"

Accueil avec petit-déjeuner à partir de 9h30 à 18h

- 1 viennoiserie par personne
- 1 jus de fruits par personne
- 1 boisson chaude (café ou thé) par personne
(machine à disposition toute la journée)
- Eau IOZ filtrée

Déjeuner sous forme de buffet italien

- Pizzas à partager (1 pour 4)
- Pain romain au chorizo
- Fritures de calamars
- Planches de charcuteries italiennes
- Risotto de st Jacques
- Assortiment de mignardises sucrées (2 par personne)
- 1 boisson chaude par personne
- Eau IOZ filtrée

Pause goûter (supplément de +6€ TTC par personne)

- 1 viennoiserie par personne
- 1 jus de fruits par personne
- 1 boisson chaude (café ou thé) par personne
(machine à disposition toute la journée)
- Eau IOZ filtrée



55€ TTC PAR PERSONNE

Forfait boisson en supplément

LES OFFRES

Séminaires

Une seule formule pour l'ensemble du groupe.
Choix des entrées, plats et desserts par convive.
Menus valables tout au long de l'année, du **mardi au vendredi**

FORMULE MATIN

de 9h30 à 11h30

Accueil avec petit-déjeuner à partir de 9h30

Mise à disposition d'une machine
expresso avec broyeur

Sélection Thés du matin

Mix Jus d'orange et Jus de
pomme Bio

(Une bouteille pour 4)

Eau IOZ filtrée

Assortiment de viennoiseries

(Deux par personne)

15,00€ TTC par personne

+ 150 euros de location de salle

Formule sous réserve de disponibilité de la salle.

*Pour toutes demandes particulières de privatisation merci de vous rapprocher de notre
équipe par mail via contact@montecristovertou.com*

Conditions générales de réservation pour les groupes

Votre réservation sera confirmée après réception (contact@montecristovertou.com) de ce document dûment rempli et signé, sous réserve de disponibilité.

Pour les groupes de plus de 20 personnes, un acompte d'un montant de 20% de votre facture est nécessaire pour confirmer votre réservation.

Pour toute demande spécifique de privatisation, un coût supplémentaire par personne pourra vous être demandé.

Sous réserve de disponibilité en période estivale.

Compte tenu des hausses de matières premières, nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et de donner lieu à des rectificatifs de devis.

Groupe de 15 à 20 personnes (hors séminaires) :

Un seul menu pour l'ensemble du groupe avec un choix par convive de l'entrée, du plat et du dessert. Nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation de la cuisine, les choix devront nous parvenir au moins 5 jours à l'avance.

Pour les réservations de dernière minute (moins de 48 heures), seul un choix unique pour l'ensemble groupe vous sera demandé.

Groupe de plus de 50 personnes :

Choix d'un menu unique et identique pour l'ensemble du groupe :
Entrée, plat, dessert.

Pour tous les groupes, les exceptions, les allergies, les régimes spécifiques sont à spécifier lors de votre réservation.

En cas d'annulation de votre part :

- Moins d'une semaine avant la date votre réservation : l'acompte de 20% du montant global de la prestation réservée sera facturé.
- 72 heures avant la date de votre réservation : 50% du montant global de la prestation vous sera facturé.
- Annulation le jour même de la réservation : la totalité du montant de la prestation prévue sera facturée.

Le nombre de convives facturé sera obligatoirement celui communiqué par retour mail 48 heures à l'avance. **En effet, notre restaurant étant dans une démarche RSE, tout repas qui est non consommé est gaspillé. Celui-ci sera donc facturé.**

Forfait boisson :

Le forfait est applicable pour l'ensemble du nombre de personnes prévues.

Nom et adresse :

Téléphone : _____

Nom du contact pour le groupe : _____

Portable : _____

Mail : _____

Votre Groupe:

Nombre de convives : _____

Date et heure d'arrivée : _____

Heure de départ si impératif: _____

Votre Sélection :

Nom du menu (tarif TTC par personne) : _____

Le forfait boissons (tarif TTC par personne) : _____

Règlement de l'acompte :

Virement Chèque

Règlement solde :

Sur place Sur facture

Adresse de facturation (si différente) :

DATE :

Signature (+ cachet), précédée de
la mention "Lu et approuvé"