

# Plats et desserts

## RACLETTE

A partager

19 € /pers

## NOS PLATS SALÉS

19 €

## NOS DESSERTS

9 €

## FORMULE PLAT + DESSERT + EAU

32 € /pers

*Bocaux de fabrication artisanale française et locale.*

*Recettes signées par des **chefs étoilés** et des **grands chefs pâtissiers**.*

*Des plats pasteurisés frais qui gardent les saveurs et nutriments.*

*Recettes de saisons à base de viande, poisson ou végétariennes pour plaire à tous.*

## SNACKING

Hot Dog	8€
Biscuits apéritifs	6€
Pringles 175g	4€
Chips Lays 155g	4,50€
Tuc 100g	2,50€
Cacahuètes 220g	3,50€
Noix de cajou 100g	6€
Mini saucissons 100g	4.50€

## GLACES

Solero Exotic Explosion	4€
Cornetto royal chocolat ou vanille	4€
Ben&Jerry's vanille pecan ou cookie dough	4,50€

## EN VENTE À LA RÉCEPTION

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ ET SELON LA SAISON



# Nos boissons

## JUS & NECTARS

Fabrication française artisanale

Alain Milliat - 1L	11€
Alain Milliat - 20cl	5€

Abricot Bergeron, Orange, Pomme,  
Tomate rouge, Fraise, Mangue,  
Pamplemousse, Ananas

## EAUX & SODAS

Cristalline - 50cl	2€
Cristalline - 1L	3,50€
Perrier - 50cl	2,50€
Soda - 33cl	4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea, Orangina

## BOISSONS CHAUDES

Thé	2€
Café	2€

## BIÈRES

Heineken - 25cl	4€
Bière La Levrette - 33cl	6,5€
La Kekette red - 33cl	6,5€
La Fessée - 33cl	6,5€

## PUNCH

Punch Coco - 50cl	19,90€
Punch Ananas Passion - 50cl	19,90€

## Vins & Champagnes

### BLANC

Chablis, Bourgogne Blanc AOP	20€
------------------------------	-----

Domaine Grivot Goisot, 2022

### ROUGE

Pinot noir, Bourgogne Côte d'Auxerre AOP	20€
--	-----

Domaine Grivot Goisot, 2021

*Iracny, Bourgogne Rouge AOC	25€
------------------------------	-----

Domaine Benoit Cantin, 2020

### CHAMPAGNE

Champagne Leunique - 75 cl	40€
----------------------------	-----

---

EN VENTE À LA RÉCEPTION

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

\*Peut contenir des sulfites

Contenance du vin: 75cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets et service compris