Menu Festif 2026/2027

Automne / Hiver

34 € TTC / personne

Groupe : .....

Date de la réception : ..... **Midi** ☐ **Soir** ☐

Heure d'arrivée : ..... **Heure de départ :** .....

Nombre d'adultes : ..... **Nombre d'enfants (3 à 10 ans) :** .....

Lieu : Restaurant ☐ Salle ☐ .....

Entrée	**Choix**	**Commentaires**
Saumon mariné à la betterave rouge et à l'aneth, tartare de Granny Smith.	☐	
Croustillant de rillauds aux shiitakés, salade de roquette.	☐	
Marbré de raie aux poireaux, vinaigrette aux fruits exotiques.	☐	
Plat principal		
Filet de canette rôtie, jus aux myrtilles et écrasé de pommes de terre à l'orgeat.	☐	
Filet de bar au pomelo, risotto au gingembre.	☐	
Pavé de veau, jus au miel de tilleul, quinoa d'Anjou à la patate douce.	☐	
Fromage (supplément 4,00 € TTC)		
Assiette de 2 fromages de la Ferme du Bois Rouzé.	☐	
Dessert		
Fondant au chocolat, crémeux à la mangue et sauce exotique.	☐	
Sablé à la cannelle, dôme aux deux oranges navel et sanguine.	☐	
Entremets à la vanille, cœur gelée à l'ananas, biscuit noix de coco.	☐	
Café inclus		

Observations

Vos choix et effectifs sont à nous retourner avant le :	**Signature**

Hôtel Bon Pasteur · Restaurant Le Tournemine
18 rue Marie-Euphrasie Pelletier – 49100 Angers · resas@bonpasteur-hostellerie.org · 02 41 72 12 80

Menu Festif 2026/2027

Conditions générales

- Ce type de prestation est servi pour un minimum de 10 personnes.
- Une baisse de 15 % ou plus du nombre de convives indiqué entraînera une majoration du prix de 2,20 € TTC par personne.
- Le nombre définitif de convives est à communiquer au plus tard 7 jours avant la prestation : il sert de base minimale à la facturation.
- Selon les saisons et les arrivages, un plat peut être remplacé par un plat équivalent : nous vous en informerons à l'avance.
- Tout régime particulier ou allergie alimentaire devra être signalé. Liste nominative à remettre avec les effectifs.
- Le prix s'entend service compris dans la limite de 2 h de repas à table. Tout dépassement d'horaire est facturé 35 € TTC par heure commencée et par serveur.
- En cas de force majeure ou d'impératif d'organisation, Bon Pasteur Accueil se réserve la possibilité de servir les repas d'un groupe ou de certains membres de celui-ci dans une autre salle, offrant au minimum les mêmes prestations, sans modification tarifaire ; le client en est informé.
- Tous mets ou boissons apportés de l'extérieur par le client ou ses invités feront l'objet d'une autorisation préalable de la part de l'Hostellerie et d'une facturation : forfait vaisselle 4,50 € TTC / pers. (assiettes, couverts, verre à eau), location de verre 0,80 € TTC l'unité.
- Tous repas commandés et non consommés seront facturés s'ils sont annulés moins de 7 jours avant la prestation.
- TVA 10 % incluse. Nos CGV groupes s'appliquent en complément.
- Le menu choisi sera identique pour l'ensemble du groupe (entrée / plat / dessert), sauf régimes ou allergies.
- Un supplément pourra être facturé pour les demandes spéciales (à préciser à la réservation, sous réserve de confirmation et sur devis préalable).

Signature du client

Hôtel Bon Pasteur · Restaurant Le Tournemine
18 rue Marie-Euphrasie Pelletier – 49100 Angers · resas@bonpasteur-hostellerie.org · 02 41 72 12 80