



MENU ÉVASION 60€

1 AMUSE BOUCHE

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS OU MAGRET DE CANARD OU POISSON, MARINADE ASIATIQUE (GINGEMBRE, CITRONNELLE, COMBAVA ETC..)

OU

*CRÈME DE PETITS POIS, SAINT-MAURE DE TOURAINE CROUSTILLANT, PICKLES DE FENOUIL ET RADIS.

OU

*CAVIAR D'AUBERGINE PARFUMÉ À L'AIL NOIR, SAUCE VIERGE TOMATE ET CIBOULETTE, TUILE AU CARBON VÉGÉTAL.

ENTRÉES

*BURRATA ITALIENNE, OEUF POCHÉ BIO, SPAGHETTI DE COURGETTES MARINÉES AUX AGRUMES, PESTO AIL ET BASILIC.

OU.

*CARPACCIO DE POISSON (SELON ARRIVAGE), GUACAMOLE DE BROCOLIS, TUILE AU PIMENT D'ESPELETTE, AGRUMES ET SALADE D'HERBES FRAÎCHES.

PLATS

*SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI DE MAGRET FUMÉ ET RÔTI AU BEURRE, AIL ET ROMARIN, JUS DE VOLAILLE AU CHINON, DÉCLINAISON AUTOUR DES COURGES ET DE LA CAROTTE DES SABLES.

OU

*POISSON (SELON ARRIVAGE), RISOTTO PARFUMÉ AU CRESSON, JEUNES POUSSSES D'ÉPINARDS, HUILE DE CIBOULETTE ET ŒUFS DE TRUITE.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

DESSERTS

*AFTER EIGHT, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, ÉMULSION À LA MENTHE POIVRÉE, GLACE ARTISANAL MENTHE CHOCOLAT, CROUSTILLANT CACAO, ÉCLATS DE CHOCOLATS NOIR

ET GET 31.

OU

*FRUITS ROUGES, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, CRUMBLE AU CACAO, GLACE ARTISANALE FRUITS ROUGES, SAUCE AU CHOCOLAT SERVIE CHAUDE.

OU

*AGRUMES ET FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON, SEGMENTS D'AGRUMES, BISCUIT MADELEINE AU CITRON VERT, FRAISES, SORBET FRAISE DES BOIS ET TUILE CROUSTILLANTE AUX AMANDES ET À L'ORANGE.

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT
CE REPAS





MENU ÉMERGENCE 80€

3 AMUSES BOUCHES

*POIREAU BRÛLÉ ET FUMÉ AU FOIN, CRÈME AU ST-MAURE DE TOURAINE ET OIGNONS CONFITS, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DE KALAMATA ET VINAIGRE DE XÉRÈS VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE, NOIX TORRÉFIÉES.

OU

*NOIX DE SAINT-JACQUES, BOUILLON DE CREVETTES GRISES CORSÉ.

OU

*ASPERGES ET LANGOUSTINES, BEURRE AUX ALGUES ET YUZU.

OU

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS OU MAGRET DE CANARD OU POISSON, MARINADE ASIATIQUE

ENTRÉES

*TARTE FINE AUX NOIX DE ST-JACQUES, CRÈME DE CHOU FLEUR, VINAIGRETTE AUX HERBES ET NOISETTES TORRÉFIÉES.

OU

*FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT.

OU

*OEUF POCHÉ SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES ET NOISETTES TORRÉFIÉES.

PLATS

*POISSON DE LIGNE (SELON ARRIVAGE), CONDIMENT D'IODE ET CITRON CONFIT, ALGUE WAKAME EN TEMPURA, SAUCE AU VOUVRAY, LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS .

OU

*FILET DE BOEUF(RACE À VIANDE), JUS DE BOEUF AU VIN DE CHINON, OS À MOELLE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET DÉCLINAISON AUTOUR DES CAROTTES DES SABLES.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

DESSERTS

*VACHERIN REVISITÉ AUX FRUITS ROUGES, SORBET À LA FRAISE, MOUSSE AUX AGRUMES, MERINGUE AU COMBAVA, FRUITS FRAIS ET LIQUEUR À LA FRAISE DES BOIS.

OU

*ABRICOT ROTIES AU MIEL ET ROMARIN, CRÈME INFUSÉ À LA VANILLE GOUSSE ET LAVANDE, SABLÉ BRETON AU CITRON VERT ET CRÈME GLACÉE ARTISANALE.

OU

*PROFITEROLE REVISITÉE, CRÈME PARFUMÉE AUX HERBES FRAÎCHES ET À LA CHARTREUSE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE. OU CLASSIQUE:

CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE.

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT
CE REPAS





L'ODYSSÉE

120€

LES AMUSES BOUCHES

*CARPACCIO DE POISSON DE LIGNE, GELÉE D'IODE AUX AGRUMES, CONDIMENT D'HUÎTRE ET CAVIAR DE SOLOGNE.

*LANGOUSTINE RAIDI AU CHALUMEAU, FRUIT DE LA PASSION ET COMBAVA, GELÉE DE CRUSTACÉS AU PIMENT, ÉMULSION À LA ROSE ET LAIT DE COCO, TUILE PIMENTÉE.

*NOIX DE SAINT-JACQUES CUISSON INSTANTANÉ, BOUILLON DE CREVETTES GRISÉS RELEVÉ.

PRÉ-ENTRÉE

* OEUF DE CAILLE AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ 36MOIS (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES.

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD ET ASPERGES.

POISSON

*POISSON DE LIGNE EN DIRECT DE LA CRIÉE ET PAK-CHOI FARCI DE HOMARD , JUS DE HOMARD RÉDUIT, SAUCE AU CHAMPAGNE PARFUMÉ AU GINGEMBRE, CITRON VERT ET MONTÉ AU BEURRE.

VIANDE

*DÉCLINAISON AUTOUR DE LA VOLAILLE DE RACAN (37), SUPRÊME FARCI AUX MORILLES ET MAGRET DE CANARD, PRESSÉ DE CUISSE CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD ET JUS DE VOLAILLE À TRUFFE.

DIGESTIF

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DESSERTS

*ASSORTIMENT DE DESSERTS DU MOMENT.

CHAQUE PORTIONS EST ADAPTÉES AFIN QUE VOUS PUISSIEZ PROFITER PLEINEMENT DE LA TOTALITÉ DES METS

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT CE REPAS





BRUNCH 45€

PARTIE SUCRÉE

*BRIOCHES MAISON À LA FLEUR D'ORANGER

*MADELEINE MAISON AU BEURRE NOISETTE ET MOUSSE CHOCOLAT

*CRÊPES OU PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ

*SALADE DE FRUITS FRAIS AUX ÉPICES DOUCES

*ASSORTIMENTS DE VIENNOISERIES

*CHOUX MAISON GARNIS

*MOUSSE DE FROMAGE BLANC AUX FRUITS

PARTIE SALÉE

*FROMAGES AFFINÉS ET CHARCUTERIES LOCALE

*OEUFS BROUILLÉS AU BACON

*BRUSCHETTA, TAPENADE D'OLIVES DE KALAMATA ET TOMATES CONFITES, MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE

*TOAST D'OEUF AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ, CHAMPIGNONS ET NOISETTES TORRÉFIÉES

*GRAVLAX MAISON OU TATAKI DE POISSON (SELON ARRIVAGE)

*HOUMOUS CLASSIQUE ET À LA BETTERAVE, SALADE DE POIS CHICHES ET HERBES FRAÎCHES

PLUSIEURS BEURRES, PAINS, CONFITURES ET JUS DE FRUITS MAISONS SERONT ÉGALEMENT À DISPOSITION.



FRAIS ANNEXES

1- Pour la vaisselle, **5€/personne** sont facturés :

Ce forfait comprend : assiettes en porcelaines, nappes, décoration de table, fleurs, verres en cristal (si accord mets et vins), etc.

2- Pour chaque prestation, peu importe le nombre de convives :

Un **forfait** pour la **privatisation** s'élève à **120 €**, ou **150 €** pour le menu "**Odyssée**".

3- Des frais kilométriques, seulement en cas de **prestation à l'extérieur de la ville de TOURS** seront à régler : **0,80€/kilomètre**.

4- Des accords mets et vins sont proposés pour chaque menu :

Ils comprennent un verre de vin à chaque étape du repas* et un verre supplémentaire si l'option fromage est choisie :

- L'accord mets et vins est proposé aux tarifs suivants :

- **29€/personne** pour le menu "**Evasion**" ;
- **33€/personne** pour le menu "**Emergence**" ;
- **42€/personne** pour le menu "**Odyssée**".

**Les vins en accord avec les plats sont soigneusement sélectionnés avec des sommeliers et cavistes.*

Dans le cas où l'accord mets et vins n'est pas choisi, les **verres à vin en cristal ne seront pas fournis**.

5- Les boissons (vins-eau-soft) :

- Concernant les buffets, proposées au tarif de **35€/personne**, ainsi que différents **cocktails** au tarif de **8€/unité**.
- Concernant le brunch, du **vin** sera proposé à **6€/verre**, ainsi qu'un **cocktail** "mimosa" à **10€/unité**.

6- Un ensemble de pains variés sont **toujours fournis**.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

MES PRESTATIONS SONT POUR 2 PERSONNES MINIMUM, ET SI TEL EST LE CAS, JE NE PEUX PAS ACCEPTER DE RESERVATIONS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS.

ARTICLE 1 : CONDITIONS D'ANNULATION

1.1 - TOUTE ANNULATION D'UNE COMMANDE PAR LE « CLIENT » INTERVENANT À MOINS DE HUIT (8) JOURS DE LA PRESTATION ENTRAÎNE LA FACTURATION DE CENT POUR CENT (100%) DU MONTANT TOTAL DE LA PRESTATION OU COMMANDE.

UNE ANNULATION À MOINS DE TRENTE (30) JOURS ENTRAÎNE UNE FACTURATION DE CINQUANTE POUR CENT (50%) DE LA COMMANDE.

1.2 - TOUT ACOMPTE VERSÉ VALIDE LA PRESTATION ET BLOQUE LA DATE RÉSERVÉE CE QUI ENTRAÎNE UN REFUS DE TOUT AUTRE CLIENT SUR CETTE MÊME DATE. POUR CETTE RAISON AINSI QUE POUR LA CRÉATION ET RÉDACTION DU DEVIS, L'ACOMPTE NE POURRA DONC PAS ÊTRE RESTITUÉ.

1.3 - TOUTE DEMANDE D'ANNULATION DE COMMANDES PAR LE « CLIENT » NE POURRA ÊTRE PRISE EN COMPTE QUE SI ELLE A ÉTÉ NOTIFIÉE PAR LETTRE RECOMMANDÉE OU PAR MAIL AVEC ACCUSÉ DE RÉCEPTION À MR PUCEL ANTHONY AVANT LA VENTE/LIVRAISON DES MARCHANDISES ET/OU L'EXÉCUTION DE LA PRESTATION.

ARTICLE 2 : EVOLUTION DU NOMBRE DE CONVIVES

2.1 - AU PLUS TARD 15J AVANT LA DATE DE VENTE/LIVRAISON ET/OU EXÉCUTION DE LA PRESTATION, LE CLIENT DEVRA CONFIRMER À MR PUCEL ANTHONY PAR ÉCRIT LE NOMBRE DÉFINITIF D'INVITÉS.

2.2 - CE NOMBRE SERA CELUI PRIS EN COMPTE POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LA FACTURE, SANS QUE SA DIMINUTION NE PUISSE ENTRAÎNER UNE RÉDUCTION DU PRIX DÉFINITIF.

2.3 - POUR TOUTE AUGMENTATION IMPORTANTE DU NOMBRE DE COUVERTS, MR PUCEL ANTHONY FERA SON POSSIBLE POUR ASSURER UNE PRESTATION DE QUALITÉ ÉQUIVALENTE POUR CES COUVERTS SUPPLÉMENTAIRES, SANS OBLIGATION DE RÉSULTAT.

ARTICLE 3 : LIEU DE PRESTATION

3.1- AFIN DE POUVOIR TRAVAILLER DANS DE BONNES CONDITIONS, J'AI BESOIN À MON ARRIVÉE, D'AVOIR DE LA PLACE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR AINSI QUE DANS LE CONGÉLATEUR : NORMES HACCP.

LE RÈGLEMENT CE N°852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN (PARU AU JO N°L226 DU 25-06-2004), ME REND RESPONSABLE DE TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

VOUS ÊTES DONC TENU POUR MON ARRIVEE DE ME LAISSER UNE CUISINE DANS UN ÉTAT CONVENABLE AFIN D'ÉVITER TOUTE CONTAMINATION.

AUSSI, NOUS DEVONS PROCÉDER SUR PLACE À LA DESTRUCTION DES DENRÉES PRÉPARÉES ET NON CONSOMMÉES.

EN CONSÉQUENCE, ÉTANT TENU DE RESPECTER IMPÉRATIVEMENT CES INSTRUCTIONS, JE DÉGAGE TOTALEMENT MA RESPONSABILITÉ SUR LES RISQUES ENCOURUS DANS LE CAS OÙ LE CLIENT INSISTERAIT POUR CONSERVER LES PRODUITS RESTANTS PRÉSENT DES BUFFETS COCKTAIL.

PAR AILLEURS, LE MÊME RÈGLEMENT NOUS INTERDIT D'ACCEPTER DES INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES DONT ON NE MAÎTRISE PAS LA TRAÇABILITÉ.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

ARTICLE 4 : CASSE/PERTE/VOL

4.1- EN CAS DE CASSE/PERTE/VOLS DE VAISSELLES OU SERVIETTES, VOUS SERA FACTURÉ 15€/PIÈCE.

EN CAS DE DÉGRADATION D'UNE NAPPE, CELLE-CI VOUS SERA FACTURÉE 50€.

4.2- TOUTE RÉCLAMATION SUR LA PRESTATION FOURNIE, DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR ÉCRIT DANS UN DÉLAI DE 24 HEURES SUIVANT LA PRESTATION.

TOUTE CONTESTATION CONCERNANT LA FACTURATION DEVRA ÊTRE FORMULÉE PAR COURRIER OU MAIL ET NE POURRA ÊTRE PRISE EN COMPTE PASSÉ UN DÉLAI DE 8 JOURS APRÈS LA PRESTATION.

INDEMNITÉ FORFAITAIRE POUR LES FRAIS DE RECOUVREMENT EN CAS DE RETARD DE PAIEMENT DE (30 JOURS PROFESSIONNELS / 48H PARTICULIERS).

PASSÉ CE DELAI, UNE INDEMNITÉ FORFAITAIRE DE 50€/SEMAINE VOUS SERA DEMANDÉE.

ARTICLE 5 : MODIFICATION DU DEVIS/CONTRAT INITIALEMENT DEMANDÉ

5.1-LA TOTALITÉ DES TARIFS DES MENUS, OPTIONS ET FRAIS ANNEXES ÉTANT CLAIREMENT INDIQUÉS SUR MON SITE INTERNET.

TOUTES MODIFICATIONS ENTRAINANT UNE BAISSÉ IMORTANTE DU MONTANT DU DEVIS (RETRAIT D'OPTIONS, CHANGEMENT DE MENU POUR UN MENU AU TARIF INFÉRIEUR ETC.) PENDANT DES PÉRIODES DE FORTES AFFLUENCES PEUVENT ENTRAÎNER L'ACCEPTATION DE D'AUTRES CLIENTS.

5.2-POUR RAPPEL, AUCUNES PRESTATIONS N'EST VALIDÉES AVANT LA SIGNATURE DU DEVIS AINSI QUE DE L'ACOMPTE VERSÉ. UNE FOIS CES DEUX ÉLÉMENTS RETOURNÉS, LA SOCIÉTÉ S'ENGAGE À BLOQUER LA DATE DE MANIÈRE DÉFINITIVE. SEULS DES CAS DE FORCES MAJEURS POURRONS ENTRAÎNER UNE ANNULATION DE LA PRESTATION PAR LA SOCIÉTÉ (MALADIE, ACCIDENT ETC..) AUQUEL CAS MR PUCEL ANTHONY S'ENGAGE À PRÉVENIR LES CLIENTS DANS LE DÉLAI LE PLUS COURT POSSIBLE ET L'ACOMPTE SERA RESTITUÉ AUX CLIENTS.

ARTICLE 6 : LITIGE ET PAIEMENT

6.1- AU PREALABLE DE TOUTE PROCEDURE JUDICIAIRE, VOUS AVEZ LA POSSIBILITE D'AVOIR RECOURS A UN MEDIATEUR.

6.2- A DÉFAUT DE RÈGLEMENT AMIABLE, TOUS LES LITIGES SERONT DE LA SEULE COMPÉTENCE DU TRIBUNAL DE TOURS.