



Le menu à 39,90€

(boissons non comprises)

Le saumon fumé
servi avec ses toasts et sa crème ciboulette

ou

Le foie gras « mi-cuit »
Servi avec sa compotée d'oignons au miel et ses toasts

La pièce du boucher (180g)
frites

sauce au choix

ou

La brochette de magret
de canard (180g) frites

sauce au choix

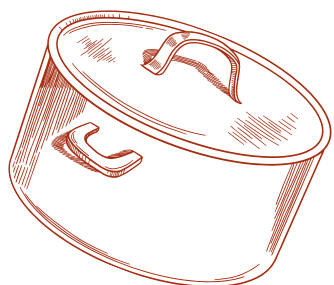
ou

Le saumon beurre mantais
et ses légumes de saison

La crème brûlée

ou

La profiterole (2 choux)



Menu groupe à partir de 10 personnes



Le menu à 29.90€

(boissons non comprises)

Salade de chèvre chaud
ou
Terrine de Papa

Pièce du boucher (180g)
sauce poivre
frites

ou

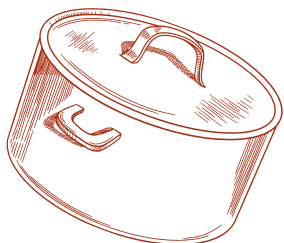
Poisson selon arrivage
beurre mantais

servi avec son écrasé de pommes de terre
et ses petits légumes

Crème brûlée

ou

Liégeois glacé
café, caramel ou chocolat





Menu groupe à partir de 10 personnes

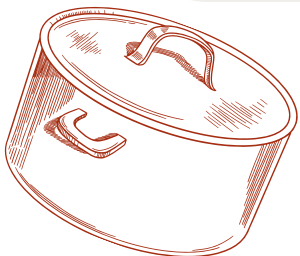
Le menu à 49.90€

(boissons non comprises)

Saumon fumé
servi avec ses toasts et sa crème ciboulette
ou
Foie gras « mi-cuit »
servi avec sa compotée d'oignons au miel et ses toasts

Côte de boeuf VBF
(1,1kg, pour 3 personnes)
frites
ou
Filet de daurade meunière
servi avec son riz pilaf
et ses petits légumes

Délice aux fruits rouges
ou
Profiteroles (2 choux)





*Papa vous propose
son forfait boissons à partir de 10
personnes pour accompagner vos menus*

Forfait boissons

(12€ par personne)

Kir au muscadet (12cl)

ou

Punch de Papa (12cl)

ou

Mocktail de fruits sans alcool (20cl)

Une bouteille de vin (75cl)

*pour 3 personnes
selon notre sélection*

Café



Conditions de réservation

Réservation confirmée à réception d'arrhes à hauteur de 50% du devis et d'un mail de confirmation de la part de l'établissement
Le solde est à régler sur place le jour de l'évènement.

Le choix du menu doit se faire minimum 7 jours avant le jour de réservation même menu pour tous les convives (sauf menu enfant).

Confirmation du nombre de convives au plus tard 3 jours avant, toute modification inférieure du nombre de personnes après ce délai sera facturée.

Conditions d'annulation :

Plus de 72h à 15 jours avant : les arrhes restent acquises à l'établissement ou peuvent faire l'objet d'un report, selon la disponibilité du restaurant.

Moins de 72h avant : les arrhes sont intégralement conservées

Le restaurant se réserve le droit d'adapter le menu selon les disponibilités des produits, le client sera prévenu du changement.

Toute consommation hors forfait ou hors devis établi sera facturée.