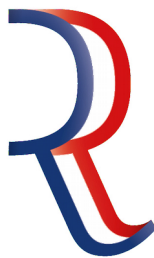




Le
GRAND CHÊNE
DE SILLANS
RESTAURANT &
CHAMBRES D'HÔTES
— DEPUIS 1997 —

Produits du terroir, recettes traditionnelles, vins de propriété
Un lieu à part en Provence, où les senteurs des marchés et les saveurs
locales sont mises à l'honneur.

Cuisine de Maître Restaurateur



Depuis 1997, notre métier d'accueil, de cuisine et de service vous propose des mets et des vins de qualité

Nous avons avec les années acquis une grande expérience pour satisfaire les repas de groupes.

Formule Anniversaire

Proposition du 2022-2023

Notre formule phare pour un anniversaire réussi

Formule 47€

Accueil apéritif compris : Vin d'orange, vin de pamplemousse, pastis, kir safran, spritz provençale maison, garni de ses amuse-bouches : pizza, divers feuilletés, olives préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Le Repas

Nous vous proposons un menu autour de notre ardoise du moment, ardoise que nous changeons régulièrement (environ tous les samedis).

Entrée à choisir

se compose autour d'une salade, escargots du grand chêne, plancha charcuterie et autre

Nos plats

sont sous le thème d'une plat végétarien, un plat de grand-mère, un plat phare du grand chêne, une grillade ou un poisson

Pause glacée colonel (citron vert et vodka)

Assiette de sélection du Maître Fromager

*Présentation avec animation du Gâteau d'anniversaire
gâteau bavarois à la framboise ou au chocolat servi sur assiette gourmande*

Café ou infusion

Proposition du 2022-2023

Options

- | | |
|---|---------------|
| <input type="checkbox"/> Champagne “1 bouteille pour 6 personnes” | 30€/bouteille |
| <input type="checkbox"/> Droit assurance au bouchon pour le champagne | 5 €/bouchon |
| <input type="checkbox"/> Menu Enfant (Entrée - nuggets - ½ assiette gourmande ou gâteau) | 15 €/pers |
| <input type="checkbox"/> Menu ADO (Entrée - Cheeseburger - dessert adulte) | 25 €/pers |
| <input type="checkbox"/> Possibilité de porter le gâteau la présentation et coupage vous sera offerte | |

Conditions de réservation :

- À la réservation :
Date bloquée avec une fourchette de convives +/- 10cts.
Acompte de 30%
- J-30
Ajuster le nombre convive et choix du menu
Annulation avec perte de l'acompte
- J-2
Nombre définitif
Les personnes absentes le lendemain seront facturées.

Jeff COURTOY
Propriétaire et gérant

