Le GRAND CHÊNE DE SILLANS

RESTAURANT & AUBERGE

DEPUIS 1997

Une cuisine élaborée par un Maitre Restaurateur

Vous êtes amoureux de la gastronomie et attaché aux valeurs telles que la cuisine maison, la consommation durable et locale ? Offrez les délices de notre Maître Restaurateur à vos convives, il sublime les produits de notre terroir !

Cocktail Apéritif

- *Servi en extérieur, il est composé de pièces apéritives, d'animations culinaires et des boissons sélectionnées par le propriétaire.*
- *Nos cocktails maison tel que le kir au safran apporteront une touche d'originalité à votre réception*

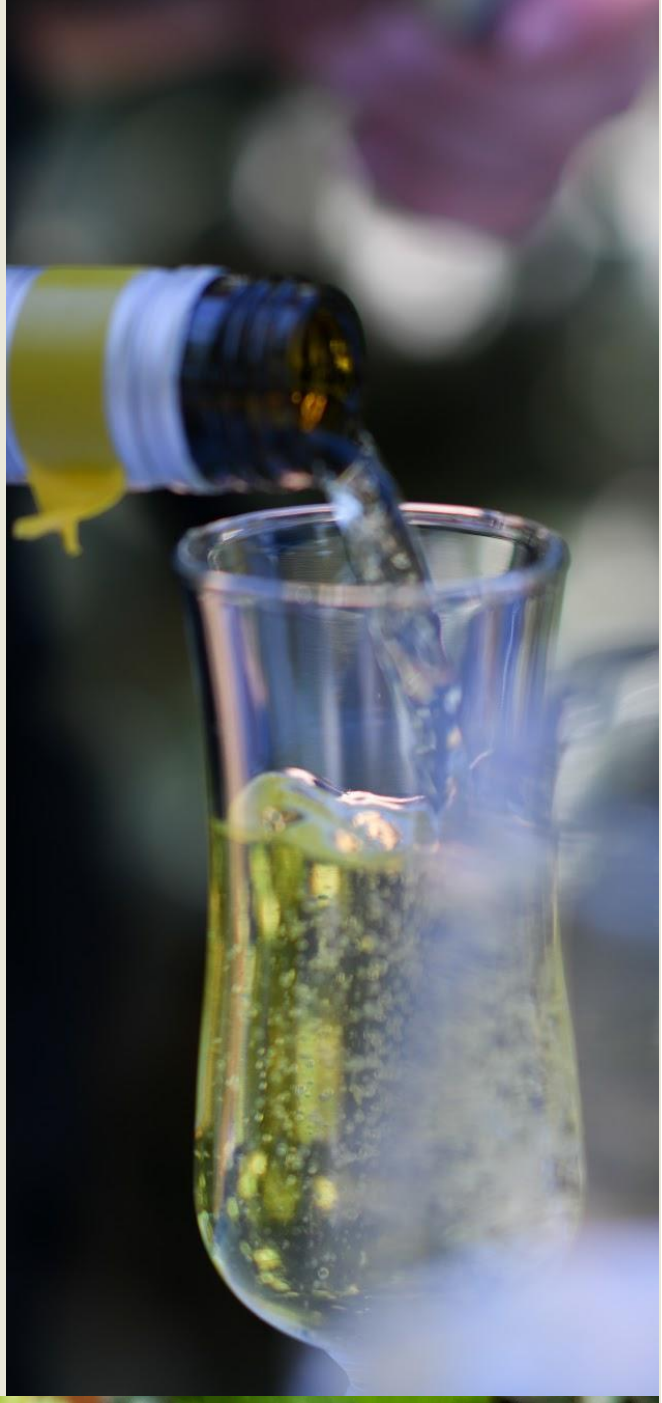
Cocktail en buffet

15 pièces par personne

- *Une délicieuse Pissaladière, comme celle de grand-mère.*
- *Une savoureuse Pizza aux anchois, bien garnie.*
- *Des olives cuisinées selon la recette secrète du chef.*
- *Des chips nature, pour les amateurs de simplicité.*
- *Une verrine de concombre sublimée par une chantilly à la menthe fraîche.*
- *Une verrine de gaspacho de tomate, relevé d'un soupçon de basilic.*
- *Une verrine contenant une bouchée craquante de brocoli, poivron rouge et miel.*
- *Le melon du pays présenté sur un pic.*
- *Une brochette fraîche de tomate et mozzarella.*
- *La crème d'Aïoli accompagnée de son jardin de légumes croquants.*
- *Une succulente anchoïade.*
- *Une généreuse planche de terrine de sanglier.*
- *La véritable rosette servie sur du pain de mie beurré.*
- *Un chou à la crème délicatement parfumé à la saint jacques.*
- *Un feuilleté en forme de palmier, garni de tapenade.*

2 Animation Culinaire

- *Une démonstration de découpe de jambon du Var.*
- *Une découpe de filet de truite préparé en gravlax*



Pour prolonger votre buffet :

1€ par pièces supplémentaire :

- *Un feuilleté gourmand aux épinards et au chèvre.*
- *Un feuilleté gorgé d'emmental.*
- *Des crevettes sur pic, accompagnées de leur mayonnaise.*
- *Une crème d'avocat façon guacamole, servie sur des chips mexicaines.*
- *Du pain d'épice garni d'une mousseline de foie gras au safran.*
- *Un toast garni de truffe pour une explosion de saveurs.*
- *Un canapé garni de magret fumé.*

Animation Culinaire 5€ par prestation supplémentaire :

- *Une poêlée de crevettes au black curry, préparée devant vous.*
- *Une flambé de saint jacques, pour une expérience gustative intense .*

Nos Plats Chauds :

- ***Souricette de veau***
  sauce au foie gras
- ***Orlof de magret de canard***
  sauce griotte et miel
- ***Filet de Dorade***
  grillet sur lit de poireau
- ***Souris d'agneau confite au romarin***
  son jus de cuisson en réduction
- ***Suprême de pintade***
  farci aux morilles sauce au foie gras
- ***Carré d'agneau glacé miel et thym***
  jus de cuisson en réduction

L'interlude glacé

Sorbet citron vert et vodka

Assortiment de fromages

Plateau composé de brie de Meaux, roquefort au lait cru, tomme de Savoie, chèvre et/ou brebis du village

Pièce montée et sa cascade de desserts

Pièce montée traditionnelle (deux choux par personne)
Île Flottante
mousse framboise
brownies aux noix

Logistique:

Pour votre apéritif

- Nous vous proposons un choix de boissons uniques, comme notre Kir au Safran, Vin de Pamplemousse, Vin d'Orange, ou un traditionnel Pastis.
- Pour ceux qui souhaitent une expérience encore plus spéciale, nous proposons en option une tireuse à bière ou notre Soupe de Champagne.
- Pour les boissons non alcoolisées, savourez notre Iced Tea Maison, Citronnade, ou choisissez parmi nos eaux plates et gazeuses ou une sélection de sodas (à définir).
- Nappes et serviettes de notre signature blanche.

Pour votre repas

- Nous offrons une sélection d'eaux gazeuses, de sodas et de jus de fruits locaux sur le plateau.
- Pour accompagner votre repas, nous proposons du vin AOP du Château Sainte-Croix à Carcès, disponible en rouge, rosé et blanc, à raison d'une bouteille pour deux personnes.
- Notre service comprend une vaisselle traditionnelle blanche et des couverts en acier inoxydable.
- Les accessoires de table, tels que les cendriers et les seaux à champagne, sont également fournis.
- Nous disposons également de tables de buffet avec un nappage élégant et une gamme complète de verrerie.
- Les tables sont nappées de blanc avec des serviettes en tissu de couleur crème pour compléter l'élégance de votre repas.

Personnel et Logistique

- Notre personnel dévoué est à votre service de 18h à 2h du matin pour répondre à vos besoins.
- Le maître d'hôtel, qui est également le propriétaire du restaurant, sera sur place de 15h à 3h du matin pour assurer le bon déroulement de votre événement.
- Après 3h du matin, nous mettons à votre disposition de la vaisselle jetable pour que vous puissiez continuer à profiter de votre soirée avec vos boissons.

Tarifs

- Le tarif est fixé à 85€ par adulte, comprenant :
    - Un cocktail apéritif avec 15 pièces par personne et deux animations culinaires
    - Les boissons servies lors de l'apéritif
    - Un plat chaud principal (choix unique pour l'ensemble des convives)
    - Fromage
    - Notre pièce montée accompagnée d'une cascade de desserts
    - Café
- Nous sommes flexibles et pouvons nous adapter à des régimes particuliers tels que végétarien ou pour personnes allergiques (nous consulter à ce sujet).
- Pour les enfants, nous proposons un menu au tarif de 25€, comprenant l'accès au buffet des adultes, du blanc de poulet confit et un dessert.

Pourquoi choisir le Grand Chêne ?

- ***Expérience en restauration :*** *avec plus de 25 ans d'expérience dans le domaine, nous avons su développer un savoir-faire unique qui ravit nos clients.*
- ***Label de qualité :*** *en tant que Maître restaurateur, nous garantissons une qualité irréprochable de nos plats, préparés sur place à partir de produits frais.*
- ***Spécialisation :*** *que ce soit pour des anniversaires, des mariages ou tout autre repas de groupe, notre expertise nous permet de proposer des prestations sur-mesure qui répondent à vos attentes.*
- ***Proximité :*** *notre situation géographique proche du Bastidon (à environ 2 km) facilite la gestion de votre événement. En cas de problème, nous pouvons intervenir rapidement.*
- ***Produits de qualité :*** *nous travaillons essentiellement avec des produits issus de la production locale. Cette démarche nous permet de soutenir l'économie locale tout en proposant des plats de grande qualité.*
- ***Engagement écologique :*** *respectueux de l'environnement, nous nous engageons à minimiser notre impact écologique. Notre démarche est reconnue par le label Ecotable, gage de notre co-responsabilité environnementale.*
- ***Personnel qualifié :*** *notre équipe est formée et passionnée. Nous nous assurons que nos clients reçoivent le meilleur service possible, en termes de réactivité, de professionnalisme et de chaleur humaine.*
- ***Flexibilité :*** *nous sommes capables d'adapter nos prestations en fonction des besoins spécifiques de nos clients. Que vous ayez des exigences alimentaires particulières ou des demandes spéciales, nous sommes à votre écoute pour que votre expérience soit inoubliable.*
- ***Valorisation du terroir :*** *nous mettons un point d'honneur à valoriser notre terroir à travers nos plats, afin de faire découvrir à nos clients les saveurs authentiques de notre région.*
- ***Soutien à la communauté :*** *en choisissant notre restaurant, vous contribuez à soutenir l'économie locale et la communauté environnante. Nous sommes fiers de faire partie intégrante de notre région et de contribuer à son développement.*

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.

Cuisiner c'est notre métier

Restaurant Le Grand Chêne de Sillans
1, le Plan
83690 Sillans-la-Cascade

www.legrandchene.eu

Email : contact@legrandchene.eu

Tél : +33 (0)4 94 04 63 65