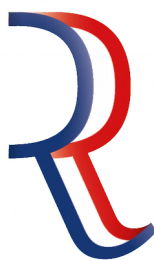




Le
GRAND CHÊNE
DE SILLANS
RESTAURANT &
CHAMBRES D'HÔTES
— DEPUIS 1997 —

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.



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 1

Hors dimanche et jours fériés

29,00 €

Vin d'orange ou de pamplemousse

*Vin d'Orange, vin de pamplemousse recette de grand mère garni de ses olives
préparation du chef et petits biscuits*

Assiette du producteur

Assiette composée d'un assortiment primptanier de crudités du producteur

Choucroute Luxembourgeoise

*Choux cuit au Riesling, saucisse Knack de Strasbourg, saucisse de viande
montbéliard, échine de porc fumée, pomme de terre vapeur*

Tarte aux pomme façon normande

Servie avec chocolat chaud et crème fouettée maison

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté

château sainte Croix Carcès



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 2

Hors dimanche et jours fériés

29,00 €

Apéritif au choix

*Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison,
pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits biscuits*

Notre pâté maison pistache & porto

salade craquante et crudité du producteur

Douceur bovine à l'armagnac

*joue de côtes de bœuf français lentement cuit en basse température durant 26 h, rehaussé d'une sauce à l'Armagnac.
Accompagnée de pommes de terre sautées et de légumes de saison.*

Salade de fruit frais Melba

Salade de fruits frais de saison sur boule de sorbet passion et crème chantilly maison

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté

château sainte Croix Carcès



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 3

Hors dimanche et jours fériés

28,00 €

Vin d'orange ou de pamplemousse

Vin d'Orange, vin de pamplemousse recette de grand mère garni de ses olives préparation du chef et petits biscuits

Feuilleté aux fruits de mer

Pétoncle de St-Jacque, moules, crevettes et filet de dorade, sauce au vin blanc.

Ballotine de volaille farcis

Poulet cuit en ballotine et farci à basse température, avec sauce coco-safran, gratin et légumes de saison.

Salade de fruit frais Melba

Salade de fruits frais de saison sur boule de sorbet passion et crème chantilly maison

Café ou infusion



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 4

Menu festif

37,00 €

Apéritif au choix

*Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison,
pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits biscuits*

Notre pâté et sa mousseline de foie gras safran

Pâté de sanglier accompagné de notre mousseline de foie gras maison au safran

Ballotine de volaille farcis

Poulet cuit en ballotine et farci à basse température, avec sauce coco-safran, gratin et légumes de saison.

Assiette gourmande

*Une assiette composé de 4 dessert qui change au fil des saison. Pour exemple : Ile flottante | brownies
aux noix | salade de fruits | mousse aux framboise*

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté

château sainte Croix Carcès



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 4 Bis

Menu truffe

41,00 €

Apéritif au choix

*Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison,
pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits biscuits*

Notre pâté et sa mousseline de foie gras au truffe

Pâté de sanglier accompagné de notre mousseline de foie gras maison à la truffe.

Ballotine de volaille farcis

Poulet cuit en ballotine et farci à la truffe noir, avec sauce à la truffe, gratin et légumes de saison.

Tarte aux pomme façon normande

Servie avec chocolat chaud et crème fouettée maison

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté

château sainte Croix Carcès



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

Menu 5 avec choix

43,00 €

Apéritif au choix

*Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison,
pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits biscuits*

Notre pâté et sa mousseline de foie gras safran

Pâté de sanglier accompagné de notre mousseline de foie gras maison au safran

Douceur bovine à l'armagnac

*joue de côtes de bœuf français lentement cuit en basse température durant 26 h, rehaussé d'une sauce à l'Armagnac.
Accompagnée de pommes de terre sautées et de légumes de saison.*

OU

Balotine de Sole aux Écrevisses

Balotine de sole farcie aux écrevisses, servie avec une délicieuse sauce à la bisque de homard

Plateau de fromage

Tomme de montagne, brie de Meaux, Roquefort et tartare ail fines herbes maison

Assiette gourmande

*Une assiette composée de 4 dessert qui change au fil des saisons. Pour exemple : Ile flottante | brownies aux noix | salade
de fruits | mousse aux framboises*

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

château sainte Croix Carcès

Menu 6 provençal avec choix

32,00 €

Apéritif dans le jardin

*Servi dans le jardins Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kïr safran maison, pastis, kïr cassis maximum
2/pers. Jardin d'aioli, tapenade, olives, chips, bisuits*

Notre pâté maison pistache & porto

salade craquante et crudité du producteur

Douceur bovine à l'armagnac

*joue de côtes de bœuf français lentement cuit en basse température durant 26 h, rehaussé d'une sauce à
l'Armagnac. Accompagnée de pommes de terre sautées et de légumes de saison.*

OU

Feuilleté aux fruits de mer

Pétoncle de St-Jacque, moules, crevettes et filet de dorade, sauce au vin blanc.

Assiette gourmande

*Une assiette composé de 4 dessert qui change au fil des saison. Pour exemple : Ile flottante
| brownies aux noix | saladé de fruits | mousse aux framboise*

Café ou infusion

Vin en carafe à Volonté



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

château sainte Croix Carcès

Nous nous efforçons de répondre à toutes les exigences alimentaires, y compris les régimes végétariens et les allergies (veuillez nous consulter pour plus de détails).

Les propositions de menus que nous offrons sont flexibles et peuvent être personnalisées selon vos préférences. N'hésitez pas à me contacter pour discuter des différentes combinaisons possibles et adapter au mieux notre offre à vos envies.

Options (si pas compris dans le Menu)

- | | |
|--|------------------------|
| > Animation Dansante playlist (<i>non_professionnel</i>) | 100€ |
| > Animation Dansante (<i>Dj_professionnel</i>) | a partir de 260€ |
| > Plateau de fromage au lait cru | 2€ ^{/pers} |
| > Vin en bouteille AOC Provence | 24€/bouteille |
| > Eau plate et gazeuse | offerte |
| > Bouchon pour le champagne | 5€ ^{/bouchon} |
| > Menu enfant (Entrée - nuggets - clown dessert glacé) : | 15€ ^{/pers} |
| > Menu Ado (Salade de chèvre - burger - dessert adulte): | 25€ ^{/pers} |

Conditions de réservation :

1 Gratuité par tranche de 25 pax

A la réservation :

La date sera réservée en tenant compte d'une fourchette du nombre de convives, avec une marge de + ou - 10 personnes. Un acompte de 30% pour sécuriser votre réservation.

J-90 :

Choix du menu

J-15

Ajuster le nombre convive, annulation gratuite

J-2

Nombre définitif

Les personnes absentes seront facturées.

Jeff COURTOY
Propriétaire et gérant



GRAND CHÊNE DE SILLANS

— DEPUIS 1997 —

ANNEXE AU CONTRAT DE PRESTATION DE SERVICE

Accueil de Groupes au Restaurant Auberge "Le Grand Chêne de Sillans"

Cette annexe fait partie intégrante du contrat de prestation de service conclu entre le restaurant Auberge "Le Grand Chêne de Sillans", représenté par M. Jeff Courtoy, et le Client. Elle vise à préciser les conditions spécifiques relatives à l'accueil de groupes, en prenant en compte les particularités et les engagements du Prestataire en tant que Maître Restaurateur.

En tant que Maître Restaurateur, le restaurant Auberge "Le Grand Chêne de Sillans" s'engage à garantir une expérience culinaire de haute qualité, avec une cuisine entièrement faite maison, préparée sur place à partir de produits frais. Ce titre, seul titre délivré par l'État français, garantit l'excellence de notre savoir-faire et notre engagement à respecter des critères stricts de qualité, notamment la préparation intégrale des repas dans nos cuisines. Ces exigences soulignent notre volonté de proposer une expérience gastronomique authentique et de qualité, reflétant notre passion pour la cuisine et le respect des traditions culinaires.

Conditions spécifiques à l'accueil de groupes :

<p>Flexibilité :</p> <ul style="list-style-type: none">• Annulation gratuite jusqu'à 7 jours avant l'événement.• Ajustement du nombre de couverts sans frais jusqu'à 1 jour avant l'événement. <p>Conditions d'annulation :</p> <ul style="list-style-type: none">• En cas d'annulation du groupe entier par le Client :<ul style="list-style-type: none">• De 14 à 8 jours avant l'arrivée : frais de 25 %.• De 7 à 3 jours avant l'arrivée : frais de 50 %.• Moins de 3 jours ou non-présentation : frais de 100 %.• Toute absence le jour de la prestation sera facturée à 100 %. <p>Prestations complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les boissons hors menu (apéritifs, etc.) seront facturées séparément.• Les modifications de plats pour raisons médicales ou diététiques doivent être notifiées à l'avance. Aucun changement ne sera accepté le jour de l'événement. <p>Engagements du Maître Restaurateur :</p> <ul style="list-style-type: none">• Conformément à la charte des Maîtres Restaurateurs, nous assurons que tous les plats sont préparés sur place, à partir de produits frais, sous la direction de notre chef Jeff Courtoy. Cet engagement vers l'excellence et la fraîcheur nous impose certaines contraintes organisationnelles, notamment en ce qui concerne les demandes de dernière minute.	<p>Si Choix du Plat Chaud dans le Menu :</p> <ul style="list-style-type: none">• Dans le cadre de menus offrant une option de choix au plat chaud, il est impératif que le Client communique au Prestataire le décompte exact des choix de plat chaud au moins 7 jours avant la date de l'événement. Pour s'adapter aux éventuels imprévus, une modification concernant le choix des plats chauds pour jusqu'à 3 personnes sera acceptée le jour même de l'événement.• Afin d'assurer une organisation sans faille et éviter toute mésaventure, il est crucial de noter le nom de chaque personne accompagné de son choix de plat chaud. Cette précaution est essentielle pour garantir que chaque convive reçoive le plat sélectionné, conformément à ses attentes, et contribue à la fluidité et à la réussite de l'événement. <p>Paiement :</p> <ul style="list-style-type: none">• Une facture sera émise le jour de la prestation, avec un délai de paiement de 40 jours par chèque, carte bancaire ou virement. <p>Coordination et Logistique :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour une gestion optimale, le responsable du groupe ou le chauffeur est invité à confirmer l'heure d'arrivée et le nombre final de participants.
---	--

Le Prestataire, grâce à son titre de Maître Restaurateur, s'engage à proposer une expérience culinaire exceptionnelle, tout en respectant les engagements de qualité et de fraîcheur qui caractérisent sa cuisine. Le Client reconnaît ces exigences et s'engage à respecter les conditions énoncées dans cette annexe.

Pour le Client

M. Jeff Courtoy


Route de Barjols
83690 Sillans la Cde
TEL : 04.94.04.63.65
Mail : resa@legrandchene.eu
SILLANS SARL au Cap de 8000€
Siret : 508 623 717 000 16

contact@legrandchene.eu

www.legrandchene.eu

tél. : 0494046365

1, le plan 83690 Sillans la Cascade