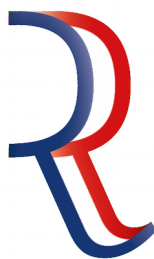




Le
GRAND CHÊNE
DE SILLANS
RESTAURANT &
CHAMBRES D'HÔTES
— DEPUIS 1997 —

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.

Spécial Autocars service 2h compris
Le midi du mercredi au samedi

Menu 1

25,00 €

Kir au safran

Accompagné d'olives préparées par le chef et petits biscuits

Croustillant de chèvre chaud

croustillant huile d'olive et thym garni de crudités de saison

Ballotine de poulet

sauce coco safran, servi avec gratin et légume de saison

Salade de fruit frais Melba

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

Vin en carafe et café

château sainte Croix Carcès à volonté, café ou infusion

Menu 2

22,00 €

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

Civet de Porcelet

Servi avec spätzle et choux rouge

Plateau de fromage

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

Tarte aux pomme façon normande

Servie avec chocolat chaud et crème fouettée maison

Vin en carafe et café

château sainte Croix Carcès à volonté, café ou infusion

Menu 3

27,00 €

Apéritif au choix

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

Terrine de sanglier pistache & porto

salade craquante et crudité du producteur

Lapin à la Provençale

Cuisse de lapin cuite longuement dans la ratatouille (ou sauce tomate aux olives suivant la saison) aux légumes de notre région

Café gourmand

Ile flottante | brownies aux noix | boule glacée | café expresso

1/4 Vin en carafe

château sainte Croix Carcès

Menu 4

28,00 €

Apéritif au choix

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

Terrine de sanglier pistache & porto

salade craquante et crudité du producteur

Sauté d'agneau Provence

(Mars à septembre) Graine de Couscous et ratatouille

Café gourmand

Ile flottante | brownies aux noix | boule glacée | café expresso

1/4 Vin en carafe

château sainte Croix Carcès

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.

