

Offrez-vous plus qu'un anniversaire,

Offrez-vous un souvenir



GRAND CHÊNE DE SILLANS

RESTAURANT &
AUBERGE

— DEPUIS 1997 —

*Une cuisine
élaborée par un
Maître Restaurateur*

Découvrez le cadre romantique et pittoresque du Grand Chêne de Sillans, niché au cœur de la Provence, pour célébrer le plus beau jour de votre vie.

Savourez une cuisine traditionnelle, préparée avec amour et respect de l'environnement, récompensée par le label Maître Restaurateur et saluée par le Collège Culinaire de France.

Plongez dans un événement sur mesure, orchestré entièrement par notre équipe dévouée, pour un mariage qui vous ressemble.

Au Grand Chêne de Sillans, nous transformons votre "oui" en un moment magique et inoubliable.





Accueillez vos événements au Grand Chêne de Sillans

Que vous soyez à la recherche d'un lieu pour un anniversaire, un baptême, une cousinade, des fiançailles ou tout autre événement familial, nos formules flexibles sont conçues pour s'adapter parfaitement à vos besoins. Chaque célébration est unique, et nous nous engageons à créer un événement sur mesure pour vous.

Explorez nos diverses options listées ci-dessous et commencez à envisager la célébration idéale pour vous et vos proches,

- *Vous êtes moins de 15 personnes : notre formule Ardoise à 47€*
- *Menu à 35€ pour un délicieux repas en trois services.*
- *Menu à 43€ pour une expérience culinaire un peu plus luxueuse.*
- *Menu à 49€ pour une dégustation gastronomique exceptionnelle.*
- *Menu Buffet Champêtre à 45€ pour une ambiance conviviale en plein air.*
- *Journée Barbecue à 65€ pour une journée estivale mémorable.*
- *Et notre offre spéciale, le Menu Pieds Sous la Table à 55€, pour une expérience tout-en-un, relaxante et délicieuse,*

Au Grand Chêne de Sillans, nous faisons de vos moments heureux, nos moments privilégiés.



Formule Ardoise à 47€

Vous êtes peu nombreux moins de 20 personnes ?

Cette offre est faite pour vous

Accueil apéritif avec une sélection de nos spécialités maison : vin d'orange, vin de pamplemousse, pastis, kir safran, spritz provençale maison, garni d'olives préparation du chef, tapenade, chips et cacahuètes.

Le repas est basé sur notre ardoise du moment, qui change régulièrement pour vous offrir une variété de saveurs et de découvertes.

Vous aurez le choix entre différentes entrées, plats principaux et desserts, tous préparés avec soin et passion par notre équipe de cuisine.

Entrées (au choix) :

- *Salade composée (par exemple : chèvre chaud, melon et buffala, à la truffe)*
- *Spécialité du moment (par exemple : foie gras, escargots)*
- *Plancha charcuterie ou buffet de Hors d'oeuvre*

Plats (au choix) : Plat végétarien, Plat de grand-mère, Plat phare du Grand Chêne, Grillade, Poisson

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

Assiette gourmande composée de 4 desserts et des feux de Bengale pour l'heureux élu.

Vins et café non compris



1972 →
2022

50 ans de mariage

Menu Pieds Sous la Table à 55€

Cocktail Apéritif

Donnez le coup d'envoi à votre célébration en plein air avec notre exquis cocktail apéritif servi dans le jardin !

"Élaboré par notre chef, ce cocktail apéritif propose un assortiment d'amuse-bouches variées : 'Le Jardin d'Aïoli', des pizzas de saison, des quiches aux lardons et oignons, des feuilletés divers, des olives préparées, de la tapenade, des chips et des cacahuètes.

En matière de boissons, vin d'orange et vin de pampleousse maison, le kïr au safran, spécialité unique de Sillans-la-Cascade, ainsi que des vins blancs ou rosés. Pour ceux qui préfèrent les boissons sans alcool, nous proposons notre Ice Tea maison et citronnade.

Notre menu.

L'Assiette Royale - Entre Terre et Rivière : Un subtil mélange des saveurs de la terre et de la rivière vous attend avec cette entrée. Dégustez notre terrine de sanglier au porto et pistaches, et un gravlax de truite frais, présentés sur un lit de crudités de saison.

Souricette de Veau, Sauce Glacée à l'Armagnac : Succombez à notre souricette de veau fondante, nappée d'une délicate sauce glacée à l'Armagnac. Cette combinaison savoureuse promet une expérience culinaire mémorable pour votre fête d'anniversaire.

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

Gâteaux d'anniversaire présenter avec feu de Bengale puis servi sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante





Menu 35[€]

dés 20 personnes

Tous les convives doivent sélectionner une entrée et un plat commun.

Kir au Safran Maison et Amuse-Bouches : notre kir maison au safran, servi avec des olives marinées et des cacahuètes, saura ravir vos papilles durant cet apéritif convivial.

Croustillant de chèvre chaud huile d'olive et thym garni de crudités de saison sur lit de salade du producteur

ou suivant la saison

Salade et melon du pays : Melon « origine France » et jambon sur lit de salade et crudité du producteur

Balotine de suprême de pintade au foie gras : Ballotine farcis servie avec une sauce aux foie gras et garniture du moment

ou

Lapin à la Provençale : Cuisse de lapin cuite longuement dans la ratatouille aux légumes de notre région

Gâteaux bavarois aux fruits présenter avec feu de Bengale puis servi sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante



Menu 43€

dés 20 personnes

Apéritif Maison : Profitez d'une sélection de nos spécialités faites maison pour commencer la célébration en beauté.

Choisissez entre notre vin d'orange, kir safran ou pastis. Nos garnitures maison incluent une tapenade maison, des olives marinées et des cacahuètes, ajoutant une touche de convivialité à votre apéritif.

Assiette campagnarde du chasseur : terrine de sanglier, jambon de sanglier et autre charcuterie sur lit de crudités

Joue de porcelet : une pièce de choix confite lentement pour une tendreté optimale à la graisse d'oie puis grillée au four, servie avec des pâtes maison et sauce aux échalotes

Assortiment de Fromages : Découvrez un plateau varié de fromages avec un tartare maison à l'ail et aux fines herbes, un Brie de Meaux, tome de montagne et du chèvre local. Un délice pour tous les amateurs de fromage !

Gâteaux d'anniversaire présenter avec feu de Bengale puis servi sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante





Menu 49€

dés 20 personnes, avec choix (à définir j-7)

Apéritif au choix : Vin d'Orange, vin de pamplemousse, kir safran maison, pastis, kir cassis, garni de ses olives préparation du chef et petits feuilletés

Assiette Royale entre terre et rivière : Assiette composée d'une terrine de sanglier au porto et pistaches et d'un gravlax de truite sur crudités du marché

ou

Feuilleté aux fruits de mer : Pétoncle de st jacque, moules, crevettes, et filet de dorade sauce au vin blanc.

Joue de porcelet : confite à la graisse d'oie puis grillée au four, servie avec des pâtes maison et sauce aux échalotes

ou

Suprême de Poulet farcis aux figues : suprême confit farci aux figues séché, sauce glacée à l'armagnac

ou

Filet de Dorade "Tamaris" : garnie de carotte, fenouil, filet de dorade élevage Tamaris (VAR) et beurre blanc

Colonel : Glace citron vert et vodka (sans -1.5€)

Assiette de fromage : Tomme de montagne et tartare ail fines herbes maison

Gâteaux d'Anniversaire présenter avec feu de Bengale puis servi sur assiette gourmande avec parfait glacé, le gâteau, salade de fruits et île flottante



Menu Buffet Champêtre

45€

Faites de notre jardin votre espace privilégié, un havre de paix où la nature s'invite à votre festivité. Profitez d'un cadre idyllique pour partager un moment convivial et chaleureux lors du service de l'apéritif. Si la météo s'avère défavorable, nous avons prévu une solution de repli à l'intérieur, afin que votre événement puisse se dérouler en toute tranquillité. Avec notre formule buffet, laissez vos invités découvrir un assortiment de saveurs choisies avec soin par notre chef. Cette offre comprend uniquement le service des apéritifs et le débarrasage, garantissant une expérience sans souci pour vous.

Apéritif à volonté : Kir safran, vin d'orange ou vin de pamplemousse, pastis, vin blanc, vin rosé, (option de tireuse à bière) garni de ses amuse-bouches : le jardin de légumes et son aioli, pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Buffet froid et crudités de saison

- différentes verrines,
- salade piémontaise,
- tomates mozzarella,
- assortiment de légumes avec leur anchoïade
- rôti de bœuf limousin,
- rôti d'épaule d'agneau de Sisteron,
- pâté de porc noir des alpes,
- terrine de poisson, jambon cru 12 mois, jambon cuit,

Buffet de desserts

- Verrines différentes (mousse au chocolat noir, mousse framboise, crème aux oeufs)
- tartelette citron meringuée, Salade de fruits frais et fruits entiers, ananas, melon, pastèque





Journée Barbecue 65€

dès 30 personnes

Apéritif à volonté : Kir safran, vin d'orange ou vin de pamplemousse, pastis, vin blanc, vin rosé, (option de tireuse à bière) garni de ses amuse-bouches : le jardin de légumes et son aioli, pizza, quiche, lardon-oignon, divers feuilleté, olives, préparation du chef, tapenade, chips et cacahuète.

Barbecue à choisir :

- *Méchoui d'agneau ou porcelet à la broche*
- *Assado à la cruz de boeuf au fogonero (barbecue argentin)*
- *Mix grill porc, agneau et bœufs - showcooking*
- *Old Texas Barbecue*
- *Barbecue du monde + 20€*
 - *Louisiana Barbecue*
 - *Barbecue cajula*
 - *Barbecue créole*

accompagnement, pomme grenaille et caponata sauces : pistou, chimichurri, vierge, blanche et autres

Dessert à choisir :

- *Buffet de fruits*
- *Salade de fruits frais*
- *fruits entiers, ananas, melon, pastèque, et autre suivant la saison*
- *Camembert à la braise +5€*
- *Ananas à la ficelle + 5€*



Le Gâteau d'Anniversaire

Le Framboisier

Un moment de fête n'est jamais complet sans un gâteau d'anniversaire. Notre gâteau Framboisier, délicatement parfumé et débordant de framboises fraîches, est présenté avec une animation de feux de Bengale pour une surprise étincelante.

L'Assortiment de Desserts

Pour accompagner le gâteau, nous servons une salade de fruits frais, pour une touche de légèreté et de fraîcheur. Notre brownie au chocolat riche et moelleux promet une délicieuse indulgence. Et pour couronner le tout, dégustez notre parfait glacé, une finale rafraîchissante pour votre repas d'anniversaire.



Régimes particulier, Enfants et Ado

● 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).

● Pour nos jeunes invités, nous proposons un menu spécial pour les enfants à 15€, comprenant l'accès au buffet des adultes, du blanc de poulet confit et un dessert.

● Pour les adolescents, nous offrons un menu à 25€ qui comprend l'accès au buffet des adultes, un cheeseburger, et le dessert des adultes.

Voici ce que comprend notre formule :

- Une sélection d'eaux gazeuses et de sodas
- Du vin AOP du Château Sainte-Croix à Carcès, disponible en rouge, rosé et blanc (une bouteille pour deux personnes)
- Café expresso ou infusion
- Un espace privatisé dans le jardin pour votre événement (si la formule le comprend)
- La location d'une salle (ou jardin) jusqu'à 16h en journée et jusqu'à 23h en soirée
- Accès à notre système de sonorisation pour vos moments dansants
- Accès à notre télévision grand format pour diffuser vos souvenirs
- Fourniture des accessoires de table, comme les cendriers et les seaux à champagne
- Un personnel dévoué à votre service durant 4 heures pour répondre à vos besoins
- Le maître d'hôtel, également propriétaire du restaurant, présent sur les lieux pour assurer le bon déroulement de votre événement.

Options supplémentaires :

- L'heure supplémentaire est facturée à 80€
 - Un menu imprimé en format A5 et selon vos préférences 3€/impression
 - Le droit de bouchon : ce service, facturé à 5€/bouteilles, vous permet d'apporter vos propres bouteilles de champagne.
- Ce tarif inclut l'assurance, la mise à disposition des verres, des seaux et des glaçons. Veuillez noter que ce forfait ne comprend pas le service de ces boissons.

- Chambre avec petit déjeuner offert pour 75€
- Décoration de la salle selon le thème et les couleurs de votre événement pour 100€



Nos Partenariats

Neya Photographie Caroline Tallagrand

Offrez-vous un shooting photo lors de l'apéritif pour seulement 250€ (déplacement compris).

Les souvenirs peuvent s'estomper, mais les photos restent. Découvrez son travail lors d'un anniversaire de mariage : [Album Photo](#)



Envie de Danser

Animation dansante : pour donner une dimension festive et rythmée à votre événement, nous nous sommes associés avec un prestataire externe professionnel. Cette collaboration vous donne accès à une animation musicale, avec la possibilité de personnaliser entièrement votre playlist. Que vous préfériez la douceur d'un fond sonore ou l'énergie d'une piste de danse enflammée, vous serez maître de la musique. En plus de cela, diverses options d'éclairage sont à votre disposition pour créer une ambiance qui vous ressemble. Tout ceci est à définir directement avec le prestataire pour une prestation sur-mesure, à partir de 350€.

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.
- **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 éco-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 &
AUBERGE
— 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
1906, Route de barjols
83690 Sillans-la-Cascade

www.legrandchene.eu
Email : contact@legrandchene.eu

Tél : +33 (0)4 94 04 63 65

