

Midi & Soir 7/7

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

Réservé aux groupes de 10 personnes et plus !

Pour s'assurer de nous faire parvenir vos demandes en bonne et due forme, merci de bien vouloir respecter les étapes suivantes :

1- Je télécharge le formulaire de réservation

2- Je rempli le formulaire de réservation avec le maximum d'informations dont je dispose puis je l'enregistre

3 - J'envoie le formulaire complété à contact@monsieurgeorges.fr

Vous pourrez formuler vos questions et observations dans le corps de votre mail.

S'il s'agit d'une demande urgente merci de bien vouloir nous contacter par téléphone au 05 61 29 81 96 en parallèle de l'envoi de votre formulaire.
Pour toute demande de prestation sur-mesure merci de nous envoyer un mail à cette même adresse avec le plus de détails possibles sur l'évènement que vous souhaitez organiser (Date / Nombre de Personnes / Occasion / Budget / etc...) Et nous traiterons votre demande sous 48H

N'oubliez pas de consulter notre site web pour visiter notre restaurant
et ses espaces privatisables & découvrir notre belle Carte !

Règlement :

L'intégralité du paiement s'effectue sur place le jour de la prestation.

Règlement par virement sur facture pour les sociétés en compte après la date de la prestation.

Pour toute réservation d'un montant prévisionnel supérieur à 500 euros , un acompte de 30% pourra être exigé.

CE SAIN

BRASSERIE 1

36.00€ TTC /pers

FORMULE BRASSERIE

Sans boisson

BRASSERIE 2

40.00€ TTC /pers.

FORMULE BRASSERIE

+ 1 apéritif ou 1 soft ou 1 verre de vin
ou 1 bière par personne
(hors cocktails et Champagne)

BRASSERIE 3

46.00€ TTC /pers

FORMULE BRASSERIE

+ 1 apéritif ou 1 soft ou 1 verre
de vin ou 1 bière par personne
(hors cocktails et Champagne)

+ 1 Bouteille de Vin pour 4*

*Selon vos souhaits: Blanc, Rouge ou
Rosé. Mix possible.

CHAMPAGNE

Offre spéciale groupe

Mercier 75 cl

39.00€ TTC seulement !

Veuve Clicquot 75cl

69.00€ TTC seulement !

DROIT DE BOUCHON

15.00€ TTC par bouteille

N'est accepté que pour le Champagne

SERVICE 01 - LES ENTRÉES

Tigre qui Pleure, *Bavette d'Aloyau façon tataki*

Croquettes de Jambon Serrano, *Sauce tomate au basilic*

Tataki de Thon, *Mayonnaise spicy & sésame Kimchi*

Belle Burrata Crémeuse, *Toomates, pesto et miel*

Beignets de Fleurs de Courgettes, *Ricotta et Sauge, Sauce tartare*

SERVICE 02 - LES PLATS

Bavette d'Aloyau, *Frites fraîches et salade, sauce au choix**

Risotto Crémeux de Pâtes à la Truffe, *Chiffonnade de bresaola, parmesan*

Pavé de Saumon Frais Grillé à la Plancha, *Purée, légumes de saison, beurre d'agrumes*

Salade César, *Romaine, poulet pané aux céréales, oeuf parfait, parmesan*

Filet de Magret de Canard Grillé, *Frites fraîches & salade, sauce au choix*

Sauce au choix: Échalottes, Poivre, Tartare

SERVICE 03 - LES DESSERTS

Tiramisù au Nutella®

Pain Perdu Brioché Maison, *glace vanille & chantilly*

Fraise ou Ananas (Selon Saison), *Avec ou sans chantilly maison*

Panna Cotta, *Coulis fruits rouges ou caramel au beurre salé*

Moelleux au Chocolat Valrhona®

Droit de Gâteau: 5€ par Personne.

Menu susceptible d'évoluer légèrement dans son contenu en fonction des saisons

FORMULE BRASSERIE

Menu à choix multiple
Servi «assis» à table

PLACE SAINT-
TOUS

Possibilité d'ajouter,
sur place, les plats et
boissons de votre choix en
supplément.

Service «assis» à table ou «debout» façon cocktail dinatoire à votre convenance !

FORMULE TAPAS

À PARTAGER

Frites Fraîches
MAISON
À volonté !

et
et
et

SERVICE 01 – L'ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Croquettes de Jambon Serrano

Chipirons Grillés à la Plancha, *Persillade maison*

Beignets de Fleurs de Courgettes, *Ricotta & Sauge*

Tigre qui Pleure, *Bavette d'ail, sauce thaï & condiments*

SERVICE 02 – L'ASSORTIMENT DE PLATS

Verrines de Tartare de Saumon Mariné aux Agrumes

et L'Entrecôte Grillée et Tranchée

et Verrines de Risotto de Pâtes à la Truffe, *Chiffonnade de bresaola,*
parmesan

SERVICE 03 – L'ASSORTIMENT DE DESSERTS

Fraises ou Ananas en Verrine (Selon Saison), *Avec ou sans chantilly*

Tiramisù au Nutella®

Panna Cotta en Verrine, *Coulis fruits rouges ou caramel au beurre salé*

Macarons

Droit de Gâteau: 5€ par Personne.

TAPAS 1

36,00 € TTC /pers

FORMULE TAPAS

Sans boisson

TAPAS 2

40,00 € TTC /pers.

FORMULE TAPAS

+ 1 apéritif ou 1 soft ou 1 verre de vin
ou 1 bière par personne
(hors cocktails et Champagne)

TAPAS 3

46,00 € TTC /pers

FORMULE TAPAS

+ 1 apéritif ou 1 soft ou 1 verre
de vin ou 1 bière par personne
(hors cocktails et Champagne)+
1 Bouteille de Vin pour 4*

*Selon vos souhaits: Blanc, Rouge ou
Rosé. Mix possible.

CHAMPAGNE

Offre spéciale groupe

Mercier 75 cl

39,00 € TTC seulement !

Veuve Clicquot 75cl

69,00 € TTC seulement !

DROIT DE BOUCHON

15,00€ TTC par bouteille

No Stress!
Nous adaptons les quantités
à votre groupe
et aux régimes spécifiques !

Menu susceptible d'évoluer légèrement dans son contenu en fonction des saisons

MA RESERVATION !

Nom*

Prénom*

E-mail

Nom de la société

Date souhaitée*

Heure d'arrivée

Adresse complète

Midi

Soir

N° de téléphone (portable souhaité)*

Paiement sur place
(avec justificatif)

Paiement différé par virement sur facture
(Uniquement pour les sociétés en compte)

* Mentions obligatoires

Vous recevrez une confirmation lorsque votre réservation sera définitivement validée.

Sélectionnez une formule au choix parmi la formule Tapas, Brasserie ou "À la carte" ci dessus OU contactez-nous pour élaborer un menu "sur-mesure" !

Formule Tapas		Formule Brasserie		Formule à la carte
Tapas n°1 36€	Une seule et même formule pour tout le groupe.	Brasserie n°1 . 36€	Une seule et même formule pour tout le groupe.	Votre formule À la carte
Tapas n°2 40€		Brasserie n°2 . 40€		
Tapas n°3 46€		Brasserie n°3 . 46€		

Nombre de personnes (10 pers .mini)*

Allergies / Régimes spéciaux
(indiquez le nombre dans la case prévue à cet effet !)

Sans porc

Femme enceinte

Sans gluten

Végétarien

Autre :

Observations :

Repas debout - type Cocktail Dinatoire

Repas assis - traditionnel

Vous recevrez une confirmation lorsque votre réservation sera définitivement validée.

