

# FORMULAIRE DE RÉSERVATION – MENU DU RÉCEPTIF 22 €

À retourner complété à : [rescam-secretariat@orange.fr](mailto:rescam-secretariat@orange.fr) uniquement.

## 1. Informations de la réservation

Nom de la structure / Société :

---

Nom du contact :

---

Téléphone :

---

E-mail :

---

Date du repas : \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Horaire d'arrivée : \_\_\_\_ h \_\_\_\_

Lieu / Salle :

---

Nombre total de convives : \_\_\_\_\_ personnes

## 2. Choix du menu – Menu du Réceptif 22 €

Mise en bouche :

Mise en bouche de bienvenue (identique pour tous les convives)

## Entrées au choix

Merci d'indiquer le nombre de plats souhaités pour chaque entrée :

Entrée	Nombre de couverts
Accord de foie gras de canard, figues rôties au Porto	
Variations autour du saumon, crème parfumée	

## Plats au choix

Merci d'indiquer le nombre de plats souhaités pour chaque plat :

Plat	Nombre de couverts
Carré d'agneau rôti, croûte verte aux herbes, ails doux, sauce au Crémant de Bourgogne et aux morilles	
Flétan en filet, rouget posé en équilibre, crème fine au Sauternes	

## Garnitures (communes à tous les convives)

Fagots de légumes croquants

Crumble de butternut et patate douce

Fricassée de champignons

(Aucun choix à faire)

## **Fromages (commun à tous)**

Assiette de fromages affinés « Terroirs de nos régions »

## **Dessert & Café (communs à tous)**

Dessert du pâtissier

Café offert par la maison

## **3. Informations complémentaires**

Régimes particuliers / allergies :

---

---

---

---

---

Remarques / demandes spécifiques :

---

---

---

---

---

Fait à : \_\_\_\_\_

Le: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_

Pas de réservations possibles le 11 & 19 Décembre 2025