



TARIFS DU RESTAURANT D'APPLICATION OCCITANIE 2021-2022

TARIFS DES MENUS (menu unique sans possibilité de modification)

Le midi : **19 €** hors boissons (menu : mise en bouche, plat, dessert)

Le mercredi soir : **25 €** hors boissons (menu : entrée, plat, dessert)

Les autres soirs : **36 €** hors boissons (menu : entrée, 2 plats, dessert)

Menu enfant (moins de 10 ans) : **12 €** (2 plats)

TARIFS DES FORFAITS GROUPES (10 personnes ou + / choix pour l'ensemble des convives)

✓ **Forfaits menu + vin** (incluant l'eau Castalie et une boisson chaude Malongo)

- **Déjeuner** : **25 €** avec 1 verre de vin de 12 cl + **3,50 € pour un second verre de vin**

- **Dîner** : **45 €** avec 2 verres de vin de 12 cl ou **48 €** avec 3 verres de vin de 12 cl.

Le mercredi soir uniquement : **34 €**

- **Dîner Accord mets et Champagne** : **67 €** *Peut-être proposé par tranche de 6 à 8 personnes (selon accord 4 verres ou 5 verres par pers.)*

Tous les soirs sauf le mercredi

✓ **Formules apéritives (en sus du forfait menu + vin)**

Apéritifs : 4 € (1 verre)

- jus de fruits ou nectar Allain Milliat

- « autour du vin » (12 cl / ex : kir)

- cocktail alcoolisé (12 cl / ex : Spritz Occitan) ou apéritif régional (12 cl / ex : Floc de Gascogne)

Autour du Champagne : 7,50 € les 12 cl (1 verre)

- Verre de champagne brut non millésimé

- Kir Royal cassis ou violette

- Bellini : nectar de pêche et Champagne brut

Repas de groupe (10 personnes ou +) : Nous contacter resarestaurantoccitanie@gmail.com