

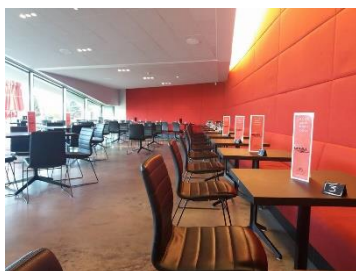
CAFÉ LASCAUX

La Brasserie

Notre offre 2019 pour les Groupes

Madame, Monsieur,

Vous nous avez sollicités pour organiser une prestation dans nos locaux et nous vous remercions de votre confiance.



La Brasserie « CAFÉ LASCAUX » est située **dans les locaux du Centre International de l'Art Pariétal** (hors circuit de visite).

Elle est ouverte **7 jours sur 7, toute l'année** et assure **un service en continu**.

Sa salle est climatisée et la capacité du restaurant est de **90 couverts** avec la **possibilité de privatisation**. Elle dispose également d'une vaste terrasse.

Du petit-déjeuner au cocktail dînatoire en passant par la pause-café et le déjeuner à toute heure, le CAFÉ LASCAUX s'adapte à tous vos besoins en termes de restauration. En partenariat avec le Restaurant Gastronomique Les Glycines, nous vous proposons également des prestations haut de gamme.

Pour renseignement, devis, contactez **M. Fabien DELMAR**

☎ + 33 5.53.50.99.38 / + 33 6 48 62 05 57

✉ cafelascaux@gmail.com

Vous trouverez ci-après notre offre **exclusivement réservée aux Groupes à partir de 20 personnes**. Les tarifs présentés ci-après sont **nets**.

L'équipe du CAFÉ LASCAUX
05.53.50.99.38

NOS FORMULES ET PRESTATIONS

Exclusivement pour les Groupes



Toute prestation devra être réglée dans son intégralité au départ du Groupe.



**De 09h00 à
11h00 :**

FORMULE « PETIT DEJEUNER » :
Buffet avec Thé ou Café - 1 jus d'orange -
2 viennoiseries/pers.

7€/personne

**A partir de
15h30 :**

FORMULE « PAUSE GOURMANDE » :
Buffet avec Boisson Chaude, Assortiment de
desserts, 1 soft/pers.

9,50€/personne



A partir de 11h00 0 15H30 : Nos Formules Déjeuners

FORMULES EXPRESS 45 MINUTES

Menu Express « L'essentiel »
17,90 € TTC/Personne

Plat du jour + Dessert
Hors Boissons

Menu Express
20 € TTC/Personne

Entrée + Plat du jour + Dessert
+ 1 verre de vin ou 1 soft

A titre d'exemple

Terrine de Campagne, Confiture d'oignon
Ou Salade aux Noix

Enchaud Confit, Sauce à la Moutarde Violette de Thonac
Ou Parmentier de Canard

Fontainebleau au coulis de Fruits Rouges
Ou Tarte Maison

Café

MENU DU BELVEDERE

27 € TTC/personne

Menu Unique pour le Groupe à composer parmi les
choix suivants :

Salade des Dames Périgourdines
Ou Gaspacho ou Velouté du moment suivant saison
Ou Salade de Chèvres Chauds (Cabécous)
Ou Marbré de Canard
Ou Rillettes de Poisson
Ou Demi-melon au Sarlanoix (en saison)

Confit de Canard IGP et ses Petits Légumes du moment
Ou Enchaud de Porc Périgourdin
Ou Suprême de Volaille Crème de Champignons
Ou Aiguillettes de Canard aux Fruits Rouges
Ou Poisson retour du marché
Ou Joue de Bœuf aux Oignons Caramélisés

*Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture
(Pommes Grenailles, Gratin ou Légumes de saison...)*

Tarte fine aux Pommes Caramel Beurre Salé Maison
Ou Mousse au Chocolat Maison
Ou Financier Maison Pommes Amandes
Ou Fontainebleau aux Fruits Rouges/Spéculoos
Ou Tarte à la Rhubarbe Coulis de Fruits Rouges
Ou Coupe de Glaces Périgourdine
(Vanille /Noix /Vin de Noix)

**+ ¼ de Vin en pichet
+ 1 Café**

1 Kir de Bienvenue offert à partir de 25 personnes

Suppléments :

- Le Cabécou du Périgord et sa salade aux noix : 3€
- L'assiette de trois fromages : 5€
- Le Kir Cassis : 3,50€
- Le Cocktail maison : 6€
- Le Café : 2€

MENU GALERIE DE L'IMAGINAIRE

30 € TTC/personne

Foie Gras Mi-Cuit, Chutney Pommes
et Piment d'Espelette
Ou Rillettes de Truite Fumée, Endives
et Pommes Granny Smith

Longe de Cochon Fermier cuisson basse température,
Champignons et Fruits du moment
Ou Escalope de Saumon à la Plancha,
Beurre aux Fines Herbes

Gâteau Pommes Noix Caramel au Beurre Salé

**+ ¼ de Vin en Pichet
+ 1 Café**

1 Kir de Bienvenue offert à partir de 25 personnes

MENU DE LA GROTTTE

38 € TTC/personne

Blinis de Saumon Fumé
et Fromage Frais
ou

Escalope de Foie Gras,
Framboises Rôties

Filet de Canard rôti
au Miel des Côteaux
Gratin Dauphinois aux Cèpes
ou

Dos de Cabillaud Rôti en Croûte d'Agrumes
Riz aux Légumes du moment

Gâteau Pommes Noix
Caramel au Beurre Salé
Ou

Moelleux au Chocolat
Glace Vanille

**+ ¼ de Vin Supérieur
+ 1 Café**

1 Kir de Bienvenue offert à partir de 25 personnes

CONDITIONS GENERALES DE VENTE GROUPES

Brasserie CAFE LASCAUX

Les présentes Conditions Générales de Ventes s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement visé au devis joint dans le cadre des prestations décrites dans ce devis. Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation.

Réservation

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement.

L'option devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30 % du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

A défaut de la réception de l'acompte demandé, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Confirmation du menu

Le client doit nous confirmer le choix du menu 1 semaine avant la prestation. Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives.

Si le menu n'est pas parvenu après ce délai, celui-ci ne pourra garantir de pouvoir assurer certains plats le composant.

Confirmation du nombre de couverts

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 72 heures avant la date de réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servi est inférieur à ce chiffre.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.

En cas de modification du nombre de personnes, le restaurant se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncées lors de la réservation. Si le nombre de participants est supérieur au nombre annoncé, nous nous efforcerons d'accueillir les participants supplémentaires dans les meilleures conditions sans pour autant garantir la disponibilité des places supplémentaires ou du menu sélectionné.

Droit de bouchon : nous pratiquons un droit de bouchon de 10 euros par bouteille de champagne ouverte et 5 euros par bouteille de vin.

Annulation

- En cas de désistement 12 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue
- 30% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 12 jours et 4 jours avant la date de la prestation
- 100% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 3 jours avant la date de prestation

Modalité de règlement

Toutes prestations complémentaires au devis accepté, demandées par le client, feront l'objet d'une facturation supplémentaire.

Paiement de la Prestation : Le restaurant exige un acompte lors de la réservation de 30% du montant total. Tous les règlements doivent être libellés et adressés à :

CAFÉ LASCAUX - – Centre International de l'Art Pariétal - Avenue de Lascaux – 24290 Montignac

Le solde doit être réglé le jour de la prestation. En cas de règlement anticipé du solde, le client ne peut demander le remboursement de la différence suite à une diminution du nombre de convives.

Paiement par Voucher ou bons d'échange : ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises ou agences ayant un contrat avec le restaurant. Le guide ou tour leader du groupe remettra au restaurant un voucher correspondant à la commande, aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable, tous les extras devront être réglés sur place. La facturation de la prestation sera faite en fin de mois par le Service Comptabilité, et devra être réglée à réception de facture. Pour tout retard de règlement, les sommes dues porteront de plein droit intérêt à un taux égal à 1,5 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à compter de la date d'échéance sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire.

Pour toutes les constatations relatives aux ventes réalisées par le Restaurant et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seul sera compétent le tribunal de commerce de Bergerac.