

LA CARTE DES VINS

Les champagnes 75 cl

Champagne Louis Constant	31 €
Champagne Laurenti – Blanc	38 €
Champagne Laurenti – Rosé	40 €

Les vins rouges 75 cl

Bordeaux

Côtes de Bourg – Château Peychaud	13 €
Saint-Emilion – Château Lussac Bellevue	15 €

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir – André Ducal	15 €
------------------------------------	------

Vallée de la Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil – Les Javeaux	17 €
--	------

Sud

Crozes Hermitage – Caluna	20 €
Côtes du Roussillon – Vignes de Bila Haut – Chapoutier	20 €

Les vins rosés 75 cl

Provence

Bandol – Restanques du Moulin	16 €
-------------------------------	------

Les vins blancs 75 cl

Bordeaux

Bordeaux blanc – Dourthe Numéro 1	15 €
-----------------------------------	------

Alsace

Riesling – J. Hanskeller	11 €
--------------------------	------

Bourgogne

Bourgogne Aligoté – André Ducal	15 €
---------------------------------	------

Vallée du Rhône

Côtes du Rhone – Nature – Famille Perrin	19 €
--	------

Vallée de la Loire

Tourraine Chenonceaux – La Voute – Joel Delaunay	19 €
--	------

Les prix s'étendent toutes taxes comprises. Tous nos vins sont d'origine contrôlée ou protégée.
Vous pouvez également faire servir vos propres vins et champagnes. Dans ce cas, un droit de bouchon de 4 € TTC
sera appliqué par bouteilles.

*Tarifs valables jusqu'au 31 décembre 2023

INFORMATIONS UTILES

Les frais de personnel

- ≡ *Nous comptons 1 maître d'hôtel pour 20 convives*
- ≡ *Nous comptons 1 cuisinier pour 25 convives*
- ≡ *Nous comptons 1 plongeur pour 70 convives*

Personnel	Horaires des vacances	Prix TTC
<i>Maître d'hôtel</i>	15h00 – 01h00	414 €
<i>Cuisinier</i>	14h00 – 00h00	414 €
<i>Plongeur</i>	18h00 – 04h00	290 €

Les heures supplémentaires sont facturées 40 € TTC par personne. Tout heure commencée est due.

Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes, verrerie, couverts et vaisselle).

Pour toute demande particulière, merci de nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE MILLESSENCE

- ≡ Pour affiner votre choix, nous vous proposons une dégustation avec au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts.
Cette dégustation pourra être accompagnée de vin blanc ou rouge.
Elle sera offerte si vous validez la prestation.
Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 31,80 € par personne.

- ≡ Afin de valider votre prestation, nous vous demandons un versement égal à 30% du montant global estimé de votre facture 1 mois avant l'évènement.
15 jours avant l'évènement, un deuxième acompte de 60% vous sera demandé.
Le solde devra être réglé après la prestation, avec les ajustements d'heures supplémentaires.

- ≡ Il est impératif de nous confirmer deux semaines à l'avance le nombre exact de convives. La facturation ne pourra être inférieure à ce nombre.

- ≡ Les tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2023 (hors vins).