

## MENU BELLISSIMA



Coupe de Champagne\*

Cassiolette de Saint-Jacques, sauce au Champagne

Trou glacé

Dorade Royale rôtie sur fondant de légumes

Plateau de fromages régionaux et salade verte

Vacherin artisanal de la Ferme

OU

Pièce montée (supplément selon devis)

Café, thé, infusion

### VINS & BOISSONS COMPRIS

20

Pers mini

45€

Par pers.

Eaux plates et gazeuses

Chardonnay Vieilles Vignes IGP Franche-Comté Vignobles

Guillaume (1b/6 pers)

Montagne Saint Emilion AOC (1b/4 pers)

## MENU ENFANT

Valable pour toutes nos formules

Jusqu'à 12 ans

9€/personne

Sirop à l'eau OU diabolo parfum au choix

Jambon de Région, frites

OU

Croustillant de poulet pané au corn flakes, frites

Glace deux boules OU glace Haribo



## SUPPLÉMENTS

Valable pour toutes nos formules

Planche apéritive charcuterie 5.00€ / planche

Planche apéritive fromages 5.00€ / planche

Pièce montée sur devis

Flûte Enchantée V. Guillaume IGP FC 16.00€ / 75cl

Crémant du jura AOC 19.00€ / 75 cl

Champagne IGP Collin Guillaume 35.00€ / 75 cl

Droit de bouchon 6.00€ / bouchon

## CONDITIONS

Réservation ferme et définitive à valider au minimum 15 jours avant la date de la prestation.

Acompte : 50% du montant du devis à la réservation

Solde : le jour de la prestation.

*Aucune déduction ne sera accordée en cas d'absence d'un convive non annoncée au moins 48h à l'avance.*

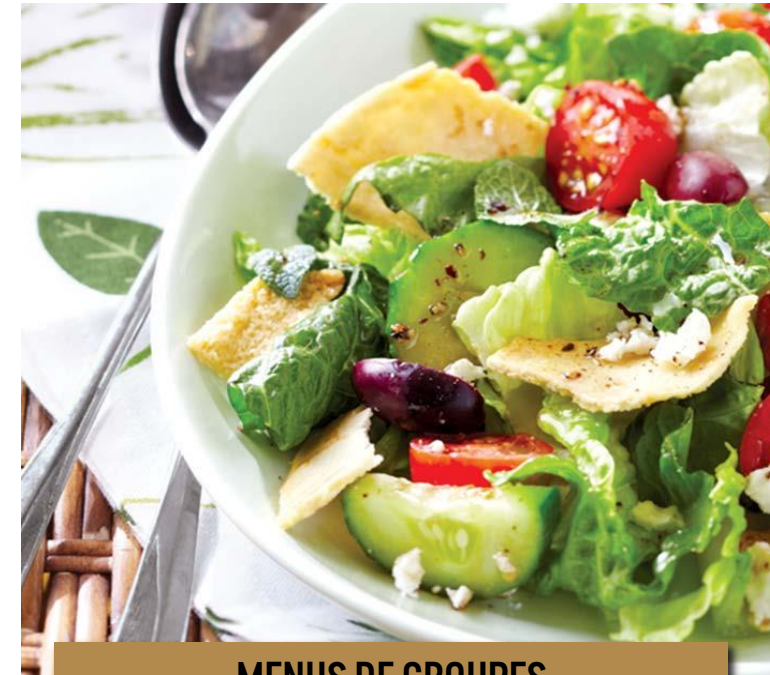
Types de paiements acceptés :

Espèces, CB et tickets suivants



ESPACE DE LOISIRS  
AVENUE DES RIVES DU LAC  
70000 VAIVRE-ET-MONTOILLE  
**07 69 54 21 10**

www.bar-restaurantdelaplage.fr



## MENUS DE GROUPES

ESPACE DE LOISIRS  
AVENUE DES RIVES DU LAC  
70000 VAIVRE-ET-MONTOILLE  
**07 69 54 21 10**



Le Bar-Restaurant de La Plage vous propose différentes formules en « **tout compris** » pour accompagner vos évènements amicaux et familiaux. Notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider à choisir la prestation la mieux adaptée à vos besoins et à votre budget.



## MENU SEASIDE

Punch maison\* OU Kir\*

Friture de carpe de Flagy, frites et salade verte

Tarte maison aux fruits de saison  
OU Coupe glacée deux boules

Café, thé, infusion

**VINS & BOISSONS  
COMPRIS**

**20**

Pers mini

**25€**

Par pers.

Eaux plates et gazeuses  
Vin blanc IGP Vaucluse (1l/7 pers)  
Vin rouge IGP Vaucluse (1l/7 pers)

## MENU ARMONIA

Punch maison\* OU Kir\*

Salade du Terroir

Filet de sandre au vin du Jura

Tarte maison aux fruits de saison

Café, thé, infusion

**Supplément** : plateau de fromages régionaux et salade verte | 2€/pers

**VINS & BOISSONS  
COMPRIS**

**20**

Pers mini

**30€**

Par pers.

Eaux plates et gazeuses  
Côtes du Rhône AOC blanc (1b/6 pers)  
Côtes du Rhône AOC rouge (1b/4 pers)

## MENU FANTASIA



Coupe Haute-Saônoise\*

Croûte forestière à la Comtoise

Suprême de poulet à la Franc-Comtoise

Coupe glacée Comtoise

Café, thé, infusion

**Supplément** : plateau de fromages régionaux et salade verte | 2€/pers

**VINS & BOISSONS  
COMPRIS**

**20**

Pers mini

**35€**

Par pers.

Eaux plates et gazeuses  
Chardonnay IGP Franche-Comté Vignoble Guillaume (1b/6 pers)  
Pinot noir IGP Franche-Comté Vignoble Guillaume (1b/4 pers)

## MENU DIVINA

Coupe de La Plage\* OU Kir\*

Assiette de truite fumée

Filet mignon de porc sauce Cancoillotte

Plateau de fromages régionaux et salade verte

Tarte au citron meringuée

Café, thé, infusion

**VINS & BOISSONS  
COMPRIS**

**20**

Pers mini

**38€**

Par pers.

Eaux plates et gazeuses  
Chardonnay IGP Franche-Comté Vignoble Guillaume (1b/6 pers)  
Côtes du Rhône AOC (1b/4 pers)

## MENU SUBLIMA

Coupe de La Plage\* OU coupe de crémant du Jura\*

Foie-gras mi-cuit Maison

Trou glacé

Magret de canard aux Morilles

Plateau de fromages régionaux et salade verte

Vacherin artisanal de la Ferme

Café, thé, infusion

**VINS & BOISSONS  
COMPRIS**

**20**

Pers mini

**40€**

Par pers.

Eaux plates et gazeuses  
Macon Fuissé AOC (1b/6 pers)  
Bourgogne Pinot noir AOC (1b/4 pers)