

# RECEPTIONS PRIVÉES



La Fontaine Minérale dispose d'un cadre unique en Drôme Provençale, entourée de forêts, de clairières et bordée par la rivière le Roubion. C'est un lieu historique dans la région et son eau minérale « La Souveraine » jaillit toujours au sous-sol de la bâtisse depuis 1828. Son restaurant traditionnel vous propose de redécouvrir une cuisine française authentique qui vous remémorera les bons plats d'antan. C'est avec passion que nous accueillons vos réceptions privées. Que ce soit un anniversaire, un repas de famille, un repas d'entreprise... Nous vous proposons un menu adapté à vos besoins et de nombreux espaces pour profiter pleinement de ce moment. Cuisine traditionnelle française et convivialité sont au rendez vous pour vous assurer une réception de qualité.



# NOTRE CUISINE

Nous vous proposons notre Menu Convivial qui varie selon les saisons.

C'est un menu « à partager » où chacun peut découvrir nos différentes spécialités. Nous adaptons nos menus selon vos attentes et selon certaines spécificités : allergies, sans porc, végétariens, végan... Pensez à nous prévenir lors de votre réservation !

Ci-dessous, notre Menu Convivial de la saison Automne-Hiver :



## MENU CONVIVAL 40 € (32 € sans les boissons)

### Apéritif

Kir, pression ou jus de fruits

### Entrées sous forme de grignotages à partager

Camembert rôti au Chorizo

Friture de poisson, aïoli & citron

~

### Verrine individuelle de saison

~

### Plats en cocottes, servis avec pommes de terre et légumes

(Pas de choix à faire, les deux sont servis en même temps)

Vin en carafe, ¼ par personne

Cocotte de Saint Jacques et Gambas, Champignons de paris déglacés au Porto

&

Cocotte de Piccata de volaille à la pancetta, crème au lard et mini macaronis

~

### Assortiment de mignardises en dessert

### Café

*La composition du menu est donnée à titre d'exemple, et est susceptible de varier, nous confirmons ensemble son contenu avant votre repas.*

*Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts*



## Nos propositions de gâteaux pâtisseries

Nos gâteaux sont commandés chez la Pâtisserie Clapot à Marsanne et sont à un coût de 3€/pers en supplément dans les menus. Si vous souhaitez une inscription sur le gâteau, veuillez nous prévenir lors de votre réservation.

- Gâteau au chocolat type feuillantine
- Fraisier
- Framboisier
- Macaé : poire, chocolat et caramel

Ces propositions sont variables selon les saisons.



## Un espace personnel ou une privatisation totale

Un espace dédié peut vous être mis à disposition pour vous garantir un moment d'intimité. Cet espace est obligatoire à partir de 30 personnes.

Veuillez nous contacter pour réaliser un devis.

La privatisation totale du restaurant à la journée coûte 10 000 €.

Location de chapiteau : 800 € HT – 960 € TTC

## Nos forfaits boissons

- 2 boissons (cocktails maisons, bières, kir, vin, softs) : 10 €/pers
- 4 boissons (cocktails maisons, bières, kir, vin, softs) : 18€/pers
- Formule Open bar 2H (softs, bières, alcool de base et cocktails maisons) : 30€/pers
- Formule Open bar 2H option champagne (softs, bières, alcool de base, cocktails maisons et champagne) : 40€/pers



## Suppléments

- Dans le cas où vous souhaiteriez apporter vos propres bouteilles, un droit de bouchon est demandé : Droit global à 5€/pers ou Droit de bouchon à 4€ la bouteille.
- Heure supplémentaire pour le personnel à partir de 1H du matin : 70 € par employé (minimum 2 employés) et par heure commencée (nettoyage et remise en état de la salle à compter).

## Condition de réservation

Un acompte est demandé à la validation du devis d'une hauteur de 30%.