

our tout évènement (mariage, fête d'entreprise, séminaire, arbre de noël, etc...) nous fournissons les nappages, tout le nécessaire de table, les chandeliers, les bougies, le décor de table et nous servons en costume. Pous vous proposons de choisir parmi différents types de produits, celui qui vous correspondra au mieux. Pos offres peuvent se moduler suivant vos disponibilités ou suivant les lieux.

# Cocktails

Les tarifs des cocktails suivant sont calculés par personne et à volonté. Ils incluent le service en costume et toute la décoration. Si celui ci n'est pas suivi d'un repas des frais de gestion et de service seront à rajouter.

## - Forfait Chevalier

9.50 €

(Boissons: Hypocras, Clairet, Vin d'orange, Jus de fruits Pourritures: Assortiment de fruits secs et fruits frais, assortiments de dés de fromages)

#### - Forfait Princier

13,00€

(Boissons: Hypocras, Clairet, Vin d'orange, Jus de fruits Pourritures: Assortiments de divers pâtés fait maison, diverses viandes séchées, pain de campagne et condiments, assortiment de dés de fromages).

### - Forfait Royal

17,00 €

(Boissons: Hypocras, Clairet, Vin d'orange, Jus de fruits Pourritures: Assortiments de divers pâtés fait maison, diverses viandes séchées, pain de campagne et condiments, assortiment de dés de fromages, tourte au fromage de chèvre et tourte aux herbes et safran, assortiment de fruits secs et fruits frais)

Pous pouvons aussi vous proposer d'autres Breuvages et Potions, elles sont toutes de fabrication maison: Kir au Coquelicot, Cuvée des Elfes, Saugette, Hypocras à la Framboise, Pectar des Fées, Potion de Hobbits, Potion des Chevalier, Elixir de Merlin, ...

# **T**averne Historique

La Taverne Historique est un espace implanté en extérieur composé de tentes médiévales avec un décor entièrement naturel et d'époque. Tous les éléments modernes de fabrication ou préparation sont non apparent ou très discret au public pour rester dans l'esprit historique.

Pos supports de vente à emporter sont jetables et recyclables pour respecter les lieux où nous nous implantons. La cuisine et les préparations servies sont issues de recettes historiques quelque peu remises au goût de la clientèle actuelle. Le personnel de taverne réalise un service en costume d'époque et la carte des produits proposés est rédigée en vieux français.

Autour de cette espace culinaire, nous implantons généralement des tables (non fournies) et un espace rôtisserie en plein air avec cuisson au feu de bois. Pous travaillons également avec des artistes pour l'animation (voir nos partenaires).









Enfin nous demandons des tables et chaises (bancs ou bottes de pailles) en nombre suffisant, ainsi qu'un point d'eau potable avec écoulement, une alimentation en électricité (puissance nécessaire à confirmer suivant les besoins) et du bois pour alimenter la rôtisserie.

Jous sommes équipés de matériel de cuisson et d'éclairages électriques, mais aussi de matériel de cuisson au gaz (bouteilles fournies par nos soins), nous fournissons nos propres extincteurs pour des raisons de sécurité et nos toiles de tentes et tissus de décor sont ignifugés.

Ci-dessous un exemple de carte de nos mets et breuvages proposés en taverne, ainsi que les tarifs (possibilité de variation des prix suivant le coût de denrées):

- Breuvages :		
- Hypocras	25cl	3.00€
- Vin d'oranges	25cl	3.00€
- Clairet	25cl	3.00€
- Morétum	25cl	3.00€
- Cidre	25cl	2.00€
- Nectar des Fées	25cl	2.00€
- Potion des Habits	25cl	2.00€
- Jus de fruits	25cl	2.00€
-Bouteille d'eau	50cl	1.00€
- Infusion Noire	15cl	1.00€
- Thé à la Menthe	15cl	1.00€
<u>- Ecuelle Chaude :</u>		
- Viandes et légumes	chauds	entre 8 et 10.00€

<u>- Tranchoirs :</u>	
- Tranchoir Fromager	6.00€
- Tranchoir Royale	7.00€
- Galetous Maison:	
- Galetou au Sucre	2.00€
- Galetou à la Confiture	2.00€
- Galetou à la crème de Marron	2.50€
- Bouts Hors :	
- Pavé Pommes Cannelle	2.00€
- Pavé Fruits Rouges	2.50€
- Pavés Abricots Anis	2.50€
- Moelleux à la Châtaignes	3.00€
- Compotée Pommes Cannelle	3.00€