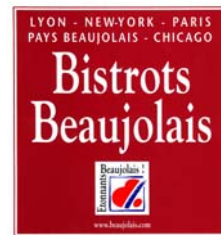




Groupes et Banquets



Conditions spéciales pour groupes

- Nous disposons de trois salles : une de 8 à 10, une de 15 à 25 et une de 26 à 50 couverts
- Toutes nos salles sont climatisées
- La mise en place sera sur tables rondes, ovales et rectangles de 5 à 15 personnes. Nous ne sommes pas équipés pour des tables en U ou autres très grandes tables
- Les menus vous sont communiqués à titre indicatif. Nous pouvons, sur demande vous faire une proposition sur mesure pour un budget précisé.
- Les conditions groupes ne sont valables que à partir de 10 personnes et pour un menu entièrement choisi d'avance. Ce menu doit être le même pour l'ensemble des convives
- Vous pouvez remplacer le dessert par une assiette de fromage aux mêmes conditions.
- Supplément pour fromage et dessert : €5.00
- Une gratuité pour 25 convives
- Nous consulter pour une formule avec hébergement que nous pouvons assurer conjointement avec l'hôtel des Vignes situé à 400m.

Formules à €39.00

Terrine pressée de magret et foie gras
Confiture d'oignons aigre douce

Marmite de poisson
façon bouillabaisse

Tranche d'ananas rôtie au beurre de
vanille
Crème glacée coco

Sauté de Saint Jacques,
jambon Serrano croustillant
Dans un bouillon parfumé

Carré de veau rôti
Jus aux champignons du moment
Purée de pomme de terre
à l'huile d'olive

Coulant au chocolat Guanaja
Glace vanille Maison



Formules à €45.00

Salade folle de Saint jacques et foie
gras chaud

Volaille fermière aux morilles à la
crème
Riz aux petits légumes

Trois petits desserts selon le marché

Terrine de homard cuite
à basse température
Mayonnaise à l'huile de homard

Souris d'agneau cuite 10 heures
Confit d'aubergines

Trois petits desserts selon le marché



Formule Charolaise à €48.00

Chèvres du Charolais rôti sur salade

Filet de Charolais
Sauce au juliénas
Crêpes Parmentières

Cèpe glacé, sauce chocolat Guanaja



Formules à €25.00

Salade Beaujolais
(lardons, croûtons, œuf poché)

Saucisson mijoté au beaujolais
et Lentilles vertes du Puy

Poire et pruneaux au vin
Sorbet poire au vin

Terrine de volaille à l'ancienne
Petite salade

Côtelette de saumon, sauce Choron
Riz au petits légumes

Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Gaspacho à notre façon

Agneau confit
aux épices d'Afrique du Nord et abricots
Semoule aux raisins

Verrine de Panna Cotta
Fruits du moment
Sorbet maison en accord



Formules à €28.00

Casseroles d'escargots de Bourgogne

Véritable coq au vin de Juliéas
« Mère Rose »
Crêpes Parmentier

Sorbet cassis Maison
Arrosé de Marc de Bourgogne

Fromage de chèvre de Cevennes
sur lit de verdure

Faux filet rôti, sauce au beaujolais
Gratin dauphinois

Soupe de fruits au vin rouge
Jus de fruit frais glacé

Poitrine de veau farcie aux olives
Petite salade

Dos de cabillaud légèrement pimenté
Purée de chou fleur
Choux rouge croquant acidulé

Clafoutis aux fruits du moment
Sorbet en accord



Les forfaits boissons

Afin de vous permettre de calculer un tarif tout inclus, vous trouverez, ci-dessous différents forfaits adaptable

1. 25cl de vin en pichet (Macon blanc ou Julié纳斯), un café, 50cl eau minérale : €9.50 par personne
2. 50cl de vin en pichet (Macon blanc ou Julié纳斯), un café, 50cl eau minérale : €14.00 par personne
3. Une bouteille de Beaujolais blanc pour 4 et une bouteille de Julié纳斯 pour trois, un communard, un café, une bouteille eau pour 2 : €23.00 par personne
4. Une bouteille de Saint Véran ou de Julié纳斯 pour trois, un communard, un café, une bouteille d'eau pour deux : €18.00 par personne

Nous disposons également d'une salle de séminaire toute équipée en multimédia, nous consulter pour les formules résidentielles ou non.



Le Bourg
69840 JULIENAS
Tél. 04.74.04.41.20
Fax 04.74.04.49.29
Email info@chez-la-rose.fr
Http://www.chez-la-rose.fr

Hôtel

Restaurant