



## BANQVET ROMAIN

39,00 €VROS PAR PERSONNE

BOISSONS COMPRISES

### MENUV DE LA ROME ANTIQVE

#### GVSTVS APICIVS

Apéritif d'Apicius



#### GLOBI CASEI

Boulettes de fromage au Sésame



#### PEPONES ET MELONES

Melons et Pastèques au Poivre



#### PVLLVS VARDANVS, GARVM ET SON LENTICVLAM DE CASTANEIS

Poulet à la Varda, Garum et sa Purée de Lentilles aux Châtaignes et à la Menthe



#### CASEVM LVCVLLVS

Délices de Chèvre de Lucullus



#### PATINA DE PIRIS

Flan aux Poires

Le repas est accompagné d'un Conférence sur l'époque Romaine et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.

Durée de la prestation : 2h00

Tarif et prestations valables en 2015 - 2016 pour des groupes de 30 à 60 personnes.  
Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Gisacum et du Musée d'Evreux.





## **Repas Médiéval**

**39,00 Euros ttc par personne boissons comprises**

**Apéritif du Maître Queux  
Sirop de Céleri et Vinasse Bourguignonne**

☞ ☞ ☞

**Subtil Brouet Normand  
Infusion de Fenouil et Gingembre**

☞ ☞ ☞

**Tourte de Brymlent  
D'après « Form of Cury », 1390  
Saumon, Raisins Secs, et Prunes**

☞ ☞ ☞

**Cochon Confit au Miel à la Façon du Viandier de Taillevent**

☞ ☞ ☞

**Délice de Chevrette aux Dattes et Figs  
Accompagné de son Incontournable verre d'Hypocras Maison**

☞ ☞ ☞

**Pomme Rôtie à la Cannelle  
et Pain d'Epices de Maître Chiquart**

**Le repas est accompagné d'une Conférence sur l'époque Médiévale et  
sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.**

**Durée de la prestation : 2h00**

**Tarif et prestations valables en 2015 - 2016 pour des groupes de 30 à 60 personnes.  
Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château Gaillard aux Andelys**



# Renaissance

## *Repas Renaissance*

39,00 Euros ttc par personne

Boissons comprises

### *Apéritif de la Médocis*

\*\*\*

*Brochette de Fruits frais et Petit Choux aux Champignons*

\*\*\*

*Carabaccia Chère à Leonard de Vinci*

\*\*\*

*Poule d'Inde Farçie aux Arômes de Vanille*

\*\*\*

*Fromage Frais et sa Confiture de Nostradamus*

\*\*\*

*Galette Florentine "Il Rinascimento"*



*Le repas est accompagné d'un Conférence sur l'époque Renaissance et sur les habitudes alimentaires pratiquées à cette époque.*

*Durée de la prestation : 2h00*

*Tarif et prestations valables en 2015-2016*

*pour des groupes de 30 à 60 personnes.*

*Nous suggérons de coupler ce repas avec la visite du Château de Gaillon, Premier Château de l'Époque Renaissance*



## CONDITIONS DE VENTE

Le nombre approximatif de clients est à préciser au moins une semaine à l'avance et le nombre définitif de clients est à préciser au plus tard 24 heures avant la date de la prestation.

Le choix du menu est à préciser au moins 15 jours avant la date de la prestation afin d'assurer la commande des matières premières auprès de nos fournisseurs.

Au cas où ce chiffre variait de +/- 20%, la Chaîne d'Or se réserve la possibilité de facturer 75% de cette variation au client.

Tout régime particulier ou toute allergie pour un des convives doivent être précisés au moins une semaine à l'avance.

**Conditions de facturation :** 30% du solde à la commande et règlement du solde à réception de la facture.

**Nos conditions de réservation sont les suivantes :**

Toute réservation doit être garantie par le client soit par un chèque de réservation équivalent à 30% de la prestation globale, soit par les coordonnées de carte bancaire. Ces éléments ne sont pas débités mais conservés par l'établissement en garantie de la réservation.

**Conditions d'annulation :** Aucune pénalité ne sera appliquée si l'annulation intervient au minimum 8 jours avant la date de la manifestation.

Pénalité correspondant à 30% du montant global de la réservation si l'annulation intervient à moins de 72 heures de la date de la prestation. Dans le cas de réservations de chambres à l'hôtel, pour 5 chambres et plus, la pénalité correspond à 50% du montant global de la prestation si l'annulation des chambres intervient à moins de 7 jours de la date de la prestation. Dans le cas de la non-présentation à l'hôtel ou au restaurant (No-Show), 100% du montant total du séjour incluant l'ensemble des prestations achetées lors de la réservation sont facturées.

En cas de force majeure, la Chaîne d'or se propose de négocier avec le client un accord ne pénalisant pas les deux parties.