

LE PETIT
COMMINES

+33142745709
16 rue Commines
www.le-petit-commines.com

Nous vous confirmons que votre demande de réservation de groupe est possible dans notre établissement.

En fonction du nombre de convives, les options divergent puisque nous sommes un petit établissement de 55 places assises.

De la même façon, nous sommes "Maître Restaurateur" et adhérents de la charte de saisonnalité et de localité du Collège culinaire de France d'Alain Ducasse, labellisé par Ecotable

Cela signifie que nous ne faisons QUE des produits frais, QUE du fait maison, du local et du saisonnier au mieux de nos possibilités. Ainsi, nous ne pouvons vous garantir d'avoir tel poisson ou telle viande

Nous vous invitons à nous tenir informés de toute restriction ou allergie alimentaire.

Nous proposons les 4 formules suivantes dont vous trouverez les détails ci-après :

Menu Simplicité : 60 €/pers
(Hors boisson)

Menu Authentique : 75 €/pers
(Boissons incluses mais limitées)

Menu Découverte : 90€/pers
(Boissons incluses et illimitées)

Menu Papounet : 120€/pers
(Boissons incluses et illimitées)



Menu Simplicité: 60 € par personne

Hors Boisson

Au choix de vos convives sur place

2 entrée:

Velouté de saison et ses condiments

La terrine des Papounets

2 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de saison

Filet de pêche sauce vierge

(huile d'olive et condiments)

2 Desserts:

Le chocolat des Papounets

Le dessert aux fruits de saison du moment

Menu Authentique: 75 € par personne

Boissons incluses mais limitées

Le "Papounet" (Cocktail de la maison)
amuse bouche du jour .

Au choix de vos convives sur place:

2 entrées:

Velouté de saison et ses condiments

La terrine des Papounets

3 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de
saison

Filet de pêche sa sauce vierge

Pièce du boucher, sauce aux poivres

2 Desserts:

Le chocolat des Papounets

Le dessert au fruits de saison du moment

Vin : 1 bouteille (29€) de vin pour 4

À volonté : Eau plate et pétillante en bouteille et
cafés

MENU Découverte: 90€ par personne

Boissons incluses mais limitées*

Apéritif* au choix des convives et l'amuse
bouche du jour.

3 entrées:

Velouté de saison et ses condiments

La terrine maison des Papounets

Les escargots Jacot, coquille comestible
"secrète"

3 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de saison

Filet de pêche sauce vierge

Pièce du boucher - sauce au poivre Mignonnette

3 Desserts:

Mousse au chocolat des Papounets

Le best Seller: " Tellement BON" (tarte sablée
cacao, ganache chocolat caramel, caramel
beurre salé et siphon chocolat blanc)

Le dessert aux fruits de saison du moment

À volonté : Eau plate et pétillante en bouteille et
cafés

Menu Papounet: 120€ par personne

Boissons incluses et illimitées*

Apéritif au choix des convives et l' amuse
bouche du jour

Présentation globale du restaurant et de
l'ardoise à tous les convives:

Au choix de vos convives sur place, à la carte
parmi les 5 entrées, 5 plats et 3 desserts de
l'ardoise.

À volonté : Eau, vins (Gamme 59), digestifs et
cafeteria

LE PETIT
COMMINES

+33142745709
16 rue Commines
www.le-petit-commines.com

Conditions de confirmation de la réservation

Soit un acompte encaissé de 50% pour confirmer avant la date de privatisation prévue, reçu par chèque ou virement.

Soit par la prise d'une empreinte de CB

Règlement

La totalité du solde du repas est à régler sur place le jour du dîner par CB ou espèces. Quoi qu'il arrive, une fois le devis accepté et signé, le nombre de personnes n'est plus modifiable à la baisse, quand bien même il y aurait des annulations de dernières minutes. La somme complète du devis serait à régler.

Nous vous rappelons que votre réservation n'est pas une privatisation et que nous travaillons toujours sur 2 services. Nous vous demanderons donc de bien vouloir choisir un service et d'avoir libéré la table pour le second service.

1er service : 19h-21h15 - 2ème service : 21h30- 00h30

Devis : (à remplir par le client)

Option Choisie :

Nombre de convives :

Montant total devis (= Montant de l'option * nombre de convives)
: Euros TTC

Nom et qualité du signataire

Signature (et tampon si société) avec la mention manuscrite « Bon pour accord au tarif global de Euros »

OPTION TRANQUILLITÉ (de 27 à 49 personnes)

Du lundi au jeudi : 3000 euros TTC

Le vendredi 4000 euros TTC

Le samedi et dimanche 5000 euros TTC

De 30 à 45 personnes : + 350 euros TTC par tranche de 5 personnes

Il s'agit ici d'une privatisation complète du restaurant. Chez nous pas de frais de privatisation mais une enveloppe complète qui comprend un menu préétabli ou tout est inclus dans le prix

Eaux micro filtrées et vin à volonté tout au long de la soirée (nos vins viennent de petits producteurs français et récoltants). Cafés, thés et digestifs à volonté

Vous pouvez rester de l'ouverture à la fermeture du restaurant de 19h à 00h30, mais la cuisine ferme à 23h.

LE PETIT
COMMINES

