

Restaurant



LE GOÛT DES PRÉS

La qualité en direct

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

Menu à 26 €

Œuf de poule fermier parfait,
velouté de champignons,
lardons et croûtons

Ou

Fraîcheur de rillettes
de saumon fumé,
pamplemousse rose



Joues de cochon
cuisinées en potée lorraine,
bouillon aux herbes

Ou

Paleron de bœuf carotte
cuit 48 heures, réduction de cuisson



Royal chocolat, sabayon pistache

Ou

Tiramisu pur arabica

Menu à 35 €

Pâté en croute,
bouquet de jeunes pousses
acidulées au vinaigre de foie gras

Ou

Mousseline de poisson,
légumes en salade, huile vierge



Dos de cabillaud caressé d'herbes,
endives caramélisées
à la peau d'orange

Ou

Suprême de poulet jaune rôti,
mousseline de charlotte à la noisette



Pomme confite façon tarte tatin,
crème glacée vanille

Ou

Chou praliné

Assortiment de fromages
en supplément : 6 €

Restaurant Le Goût des Prés – Domaine Le Rouge Gazon - 88560 Saint Maurice sur Moselle

E-mail : infos@rouge-gazon.fr – Tél : 0033 (0)3.29.25.12.80

www.rouge-gazon.fr

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos menus groupe

Restaurant



LE GOÛT DES PRÉS

La qualité en direct

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

NOS MENUS GROUPE

Menu à 49 €

Quenelle de brochet gratinée,
velouté de crustacés

Ou

Marbré foie gras, artichaut
et magret fumé,
fraîcheur acidulée



Tournedos de saumon lardé, galette
de chou vert confit,
jus de viande réduit

Ou

Pavé de veau dans le carré,
fricot de légumes
à la boîte à goût



Mi cuit chocolat,
pulpe givrée de framboise

Ou

Crêpe soufflée Grand Marnier

Menu à 69 €

(Exemple de menu)

Foie gras de canard mi cuit,
condiments de pomme
aux baies de Sichuan



Omble chevalier côté peau,
mouseline et fricassée
de champignons



Mignon de veau
doré au beurre salé,
fricot de légumes à la boîte
à goût, jus de cuisson



Crèmeux citron meringué,
pulpe givrée

*Le chef reste à votre disposition pour vous
faire d'autres suggestions*

Restaurant Le Goût des Prés – Domaine Le Rouge Gazon - 88560 Saint Maurice sur Moselle

E-mail : infos@rouge-gazon.fr – Tél : 0033 (0)3.29.25.12.80

www.rouge-gazon.fr

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

Restaurant



LE GOÛT DES PRÉS

La qualité en direct

NOS MENUS GROUPE

Menu enfant 10,00 €

enfant (-12 ans)

Plat – dessert – sirop

Nuggets – Frites

Ou

Steak haché - Frites



Crêpe nature ou garnie

Nutella – Chantilly – Sucre

Ou

Gaufre enfant nature ou garnie

Nutella – Chantilly – Sucre

Ou

Une boule de glace

Restaurant Le Goût des Prés – Domaine Le Rouge Gazon - 88560 Saint Maurice sur Moselle

E-mail : infos@rouge-gazon.fr – Tél : 0033 (0)3.29.25.12.80

www.rouge-gazon.fr

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Restaurant



LE GOÛT DES PRÉS

La qualité en direct

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

Nos forfaits boissons

Formule à 5.50 €/pers.

25 cl de vin
(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



Café, thé ou infusion

Formule à 6,50 €/pers.

25 cl de vin
(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



25 cl eau minérale
(Carola Bleu & Rouge)



Café, thé ou infusion

Formule à 8,50 €/pers.

Kir vin blanc cassis
& sa mise en bouche



25 cl de vin
(Vin Blanc, Rosé & Rouge IGP)



25 cl eau minérale
(Carola Bleu & Rouge)



Café, thé ou infusion

Formule dégustation à 14,00 €/pers.

L'accord parfait avec votre menu

1 verre de vin 12 cl avec votre
entrée



1 verre de vin 25 cl avec votre plat
et/ou votre fromage



1 verre dégustation avec votre
dessert

Restaurant Le Goût des Prés – Domaine Le Rouge Gazon - 88560 Saint Maurice sur Moselle

E-mail : infos@rouge-gazon.fr – Tél : 0033 (0)3.29.25.12.80

www.rouge-gazon.fr

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Restaurant



LE GOÛT DES PRÉS

La qualité en direct

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

Nos collations

Servies en buffet

Pause viennoiserie

8.50 € par personne

Les viennoiseries en miniature,
Café,
Thé,
Infusion,
Chocolat,
Jus de Fruits

Pause fruitée

12,00 € par personne

Salade de Fruits,
Corbeille de Fruits,
Café,
Thé,
Infusion,
Chocolat,
Jus de Fruits

Collation

10 € par personne

Brioche,
Bière,
Verre de vin,
Café, thé ou infusion,
Jus de fruits

Restaurant Le Goût des Prés – Domaine Le Rouge Gazon - 88560 Saint Maurice sur Moselle

E-mail : infos@rouge-gazon.fr – Tél : 0033 (0)3.29.25.12.80

www.rouge-gazon.fr

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Restaurant



LE GOÛT DES PRÈS

La qualité en direct

Valables toute l'année
sauf **Novembre** (fermeture annuelle)
et hors vacances de Février.

Le Restaurant Le Goût des Près

Domaine du Rouge Gazon

88560 Saint Maurice sur Moselle

Nos prix sont affichés TTC et par personne, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Confirmation du menu

Le client doit nous confirmer le choix du menu **2 semaines avant la prestation**. Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est **identique pour tous les convives**. (Sauf allergie)

Si le menu n'est pas parvenu dans ce délai, nous ne pouvons garantir le choix de vos plats.

Un **acompte de 150 € par chèque** vous sera demandé à la réservation. (chèques non encaissés)

Confirmation du nombre de couverts

Ces menus sont valables pour un groupe à partir de 20 personnes minimum.

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins **une semaine** avant la date de prestation. Ce nombre sera retenu pour la facturation, même si le nombre de convives servi est inférieur.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et au nombre de personnes convenus.

En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe.

En cas de modification du nombre de personnes, le restaurant se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncé lors de la réservation. Si le nombre de participants est supérieur au nombre annoncé, nous nous efforcerons d'accueillir les participants supplémentaires dans les meilleures conditions sans pour autant garantir la disponibilité des places supplémentaires ou du menu sélectionné.

Espace & Lieux

Lors d'une réservation d'un dîner avec animation notre prestation prend fin après le service du café, au-delà, l'heure supplémentaire par serveur restant est facturée 32 € TTC.

Tout le matériel laissé à disposition après le service du café (machine à café, tireuse à bière, verres, nappes ...) sera placé sous la responsabilité du client. Toute dégradation sera facturée.

La mise en place des tables avec nappage, le débarrasage et le nettoyage des lieux sont compris dans nos tarifs.

Les horaires de service

Pour une réservation d'un déjeuner, nous servons de 12h à 13h et pour le dîner* de 19h30 à 20h30. L'entrée doit être servie maximum à 13h pour un déjeuner et à 20h30 pour un dîner. *Notre restaurant sera ouvert le soir uniquement pour les groupes de minimum 20 personnes,

Annulation

En cas de désistement 12 jours ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue
30% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 12 jours et 72 heures avant la date de la prestation
100% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 72 heures avant la date de prestation

Modalités de règlement

Le solde doit être réglé le jour de la prestation.

Paiement par bon de commande : ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises ou agences ayant un contrat avec le restaurant. Tous les extras devront être réglés sur place. La facturation de la prestation sera faite en fin de mois par le service comptabilité, et devra être réglée à réception de facture.