

Formules

de fin d'année 2026

entreprise



30€

entrée + plat + dessert



55€

entrée + poisson + viande
fromages + dessert

+ 6€ / convive pour les boissons (jus de fruits, eau gazeuse, verre de vin au pichet Famille Rieu Verdier Château d'Orsan (rouge, rosé, blanc), café, décaféiné, thé, infusion.)

+ 6€ / convive pour le fromage

Entree

Œufs mayonnaise à la brandade de morue gardoise

ou

Velouté aux légumes

ou

Rillettes de taureau de Camargue façon périgourdine maison

Plat

Pêche du moment, sauce beurre blanc aux agrumes de la famille Sourdon, accompagnements du moment

ou

Filet mignon de cochon sauce aux morilles, accompagnements du moment

ou

Risotto aux légumes

Dessert

Crème alpine aux fruits frais
(fromage blanc monté à la chantilly)

ou

Ile flottante maison, amandes effilées

ou

Mousse au chocolat très chocolat,
amandes et noisettes torréfiées, chocolat chaud

BON DE COMMANDE à nous retourner

Nom / Entreprise

Nombre
à nous communiquer au moins 1 semaine avant votre repas

Date

☐ Midi ☐ Soir



La Soleiade

RESTAURANT • PIZZERIA • GRILL

Pas de compte en décembre, tout repas pris sur place sera encaissé le jour même. Nous n'acceptons pas les chèques.

Nous vous remercions de bien vouloir regrouper choix de menu + liste détaillée des menus choisis pour chaque convive dans un tableau récapitulatif à amener le jour du repas et à communiquer une semaine avant.

Prévenez-nous le matin même si une personne est absente, dans le cas contraire le repas préparé sera facturé et servi. Informez-nous à l'avance des éventuelles allergies de vos convives. **Nous restons à votre disposition au 04 66 90 09 09**