

CAFÉ LASCAUX

La Brasserie

Notre offre 2018 pour vos Groupes

Madame, Monsieur,

Vous nous avez sollicités pour organiser une prestation dans nos locaux et nous vous remercions de votre confiance.



La Brasserie « CAFE LASCAUX » est située **dans les locaux du Centre International de l'Art Pariétal** (hors circuit de visite).

Elle est ouverte **7 jours sur 7, toute l'année** et assure **un service en continu**.

Sa salle est climatisée et la capacité du restaurant est de **90 couverts** avec **la possibilité de privatisation**.

Du petit-déjeuner au cocktail dinatoire en passant par la pause-café et le déjeuner à toute heure, le CAFE LASCAUX s'adapte à tous vos besoins en termes de restauration. En partenariat avec le Restaurant Gastronomique Les Glycines, nous vous proposons également des prestations haut de gamme.

Les **réservations** et les **demandes particulières** se font **uniquement par mail** à l'attention de M. DELMAR : cafelascaux@gmail.com

Vous trouverez ci-après notre offre **exclusivement réservée aux Groupes à partir de 20 personnes**. Les tarifs présentés ci-après sont **nets**.

L'équipe du CAFE LASCAUX
05.53.50.99.38

NOS FORMULES ET PRESTATIONS

Exclusivement pour les Groupes



Toute prestation devra être réglée dans son intégralité au départ du Groupe.



**De 09h00
à 11h00 :**

FORMULE « PETIT DEJEUNER »:

8€/personne

Buffet avec Thé ou Café - 1 jus d'orange - 2 viennoiseries/pers.

**A partir de
15h30 :**

FORMULE « PAUSE GOURMANDE » :

9,50€/personne

Buffet avec Boisson Chaude, Assortiment de desserts, 1 soft/pers.

A partir de 11h00: Nos Formules Déjeuners

LES FORMULES 40 MINUTES

Menu Express
18,50 €/personne



Entrée + Plat du jour

Ou

Plat du jour + Dessert



+ 1 verre de vin ou 1 soft

L'Assiette 3 en 1
20 €/personne



En fonction du Plat du jour

Choix ci-dessous à titre d'exemple :

*Salade de noix / Anchaud Confit,
Sauce Moutarde Violette de Thonac /
Fontainebleau aux fruits rouges*



Café

+ 1 verre de vin ou 1 soft

MENU DU BELVEDERE

26 €/personne

Salade des Dames Périgourdines
(Magrets, Gésiers, etc.)



Cuisse de Canard Confité

Petit pois et Oignons Caramélisés



Tarte Fine aux Pommes

Caramel au Beurre Salé



¼ de Vin en Pichet

Café

*1 Kir de Bienvenue Offert
à partir de 25 personnes*

MENU DE LA GROTTTE

32 €/personne

Salade Gourmande de Saison

ou

Escalope de Foie Gras, Framboise

à l'Armagnac



Cuisse de Canard Confit,
Petits Pois, Oignons Caramélisés

ou

Longe de Cochon Fermier,
Champignons, Fruits du moment et

Pommes Grenailles



Coupe glacée Périgourdine

ou

Gâteau aux Noix et Coulis
d'Abricot à l'Amande



¼ de Vin Supérieur en Pichet

Café

*1 Kir de Bienvenue Offert
à partir de 25 personnes*

MENU ART PARIETAL

40 €/personne

Foie Gras Mi-cuit, Chutney

Pomme /Piment de Thonac

ou

Gravlax de Saumon

ou

Capuccino aux Cèpes (*en saison*)



Filet de Canard Rôti au Miel,
Gratin Dauphinois aux Cèpes

ou

Filet de Cabillaud Cuit au
Monbazillac, Riz aux Légumes



Cabécou du Périgord sur Toast
et Salade aux Noix



Gâteau aux Noix et Boule de Glace
à la Vieille Prune

ou

Moelleux au Chocolat, Crème
Anglaise au Miel Safrané



1 Bouteille de Vin pour 4

Café

*1 Kir de Bienvenue Offert
à partir de 25 personnes*

Suppléments :

- Kir 3,5€
- Cocktail maison 6€
- Cabécou 3€
- Assiettes de fromage ... 5€
- Espresso 2€



CONDITIONS GENERALES DE VENTE GROUPES

Brasserie CAFE LASCAUX

Les présentes Conditions Générales de Ventes s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement visé au devis joint dans le cadre des prestations décrites dans ce devis. Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation.

Réservation

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement.

L'option devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30 % du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes.

A défaut de la réception de l'acompte demandé, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

Confirmation du menu

Le client doit nous confirmer le choix du menu 1 semaine avant la prestation. Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives.

Si le menu n'est pas parvenu après ce délai, celui-ci ne pourra garantir de pouvoir assurer certains plats le composant.

Confirmation du nombre de couverts

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 72 heures avant la date de réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servi est inférieur à ce chiffre.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.

En cas de modification du nombre de personnes, le restaurant se réserve le droit de facturer le nombre de personnes annoncées 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.

Droit de bouchon : nous pratiquons un droit de bouchon de 10 euros par bouteille de champagne ouverte et 5 euros par bouteille de vin.

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 4 jours avant la date de la prestation
- 100% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 3 jours avant la date de prestation

Modalité de règlement

Toutes prestations complémentaires au devis accepté, demandées par le client, feront l'objet d'une facturation supplémentaire.

Paiement de la Prestation : Le restaurant exige un acompte lors de la réservation de 30% du montant total. Tous les règlements doivent être libellés et adressés à :

CAFE LASCAUX - - Centre International de l'Art Pariétal - Avenue de Lascaux - 24290 Montignac

Le solde doit être réglé le jour de la prestation. En cas de règlement anticipé du solde, le client ne peut demander le remboursement de la différence suite à une diminution du nombre de convives.

Paiement par Voucher ou bons d'échange : ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises ou agences ayant un contrat avec le restaurant. Le guide ou tour leader du groupe remettra au restaurant un voucher correspondant à la commande, aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable, 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. Pour tout retard de règlement, les sommes dues porteront de plein droit intérêt à un taux égal à 1,5 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à compter de la date d'échéance sans qu'aucune mise en demeure ne soit nécessaire.

Pour toutes les constatations relatives aux ventes réalisées par le Restaurant et à l'application ou à l'interprétation des présentes conditions générales, seul sera compétent le tribunal de commerce de Bergerac.