

THE DRUNKY STORK SOCIAL CLUB

MENU GOURMET NOËL 2025

(plats végé. 🌱 / vegetarian dishes)

3 amuse-bouches

3 appetizers

*

Gravlax de saumon, condiment à la mangue épicée, pickles de radis Daïkon

Salmon gravlax, spicy mango condiment & pickled daikon radish

Velouté de panais, brisures de châtaignes, feuilleté à la noixette 🌱

Parsnip velouté, chestnut pieces & hazelnut puff pastrys

Foie gras de canard, chutney de pommes aux épices,
pain d'épices & navette briochée

Duck foie gras, spiced apple chutney, gingerbread & brioche roll

*

Filet de canette rôti, polenta croustillante & carottes à l'orange/gingembre, jus réduit

Roasted duck breast, crispy polenta & orange-ginger carrots, reduced jus

Filet de daurade, déclinaison de chou-fleur & falafels aux herbes

Sea bream fillet, cauliflower medley & herb falafels

Fregola sarda, poêlée de potimarron & champignons, 🌱

crème d'ail & huile de persil

Fregola Sarda, sautéed red kuri squash & mushrooms, garlic cream & parsley oil

*

Tartelette ganache chocolat & praliné noixette

Chocolate ganache & hazelnut praline tartlet

Dôme poire à la cannelle, sorbet poire

Cinnamon pear dome with pear sorbet

Finger crémeux passion, ananas & noix de coco

Passion fruit cream finger with pineapple & coconut

Apéritif + menu gourmet + vin "classique" + eau & café

Aperitif + menu gourmet + "classic" wine + water & coffee

79,00 / personne

Apéritif + menu gourmet + vin "premium" + eau & café

Aperitif + menu gourmet + "premium" wine + water & coffee

89,00 / personne

*

Apéritif au Champagne "R" de Ruinart / Champagne aperitif

+ 10,00 / personne

*

Supplément - assiette assortiment de fromages / Plate of cheeses

+ 9 € / personne

Pour pouvoir vous accueillir dans les meilleures conditions, nous vous demanderons de bien vouloir sélectionner **une entrée, un plat & un dessert unique pour l'ensemble de vos convives** en nous précisant les éventuelles spécificités (allergie, végétarien, régime spécifique, confession particulière...). Notre chef aura le plaisir d'adapter un menu spécifique à l'attention des personnes concernées.

Merci de nous transmettre l'ensemble de ces informations 8 à 10 jours avant votre venue.

Les apéritifs pourront être choisis par chacun le soir même au restaurant.

Le nombre définitif de convives à +/- 5 pourra être modifié 2 jours ouvrables avant ladite prestation, le cas échéant, les déjeuners ou dîners non honorés seront facturés.

Pour tout changement de toute dernière minute,
merci de contacter directement le restaurant au 03 67 68 60 60

LES APÉRITIFS

COUPE DE CRÉMANT • 12 cl / KIR • 12 cl / BIÈRE • 25 cl / PICON • 25 cl / VERRE DE VIN • 12 cl / SANS ALCOOL

1 verre par personne – choix sur place

NOTRE SÉLECTION DE VINS

(à choisir en même temps que votre menu)

“CLASSIQUES”



BLANCS

LANGUEDOC • IGP D'OC • CHARDONNAY • ALBRIÈRE

Un chardonnay tout en fraîcheur.

LA SUGGESTION DU MOMENT

*

ROUGES

RHÔNE • AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Domaine Grangeneuve • **CUVÉE STORK**

Vin de parfum, d'infusion, de fruits frais avec une jolie fin de bouche.

LANGUEDOC • VDF • POIVRE D'ÂNE • **VIN NATURE**

Vin structuré et très aromatique sur des arômes de fruits noirs et cerise.

“PREMIUM”



BLANCS

BOURGOGNE • VIRÉ-CLESSÉ • CHARDONNAY

Domaine des Gandines

*Vin assez puissant à la bouche équilibrée
et des notes d'agrumes et de fleurs.*

*

ROUGES

BORDEAUX • AOC LISTRAC MÉDOC • GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Mayne Lalande

*Des arômes fruités et réglissés intenses se déploient tout en finesse
avec une bouche gourmande et élégante.*

LES CHAMPAGNES RUINART

R DE RUINART • AOC bouteille de 75 cl 90,00 / RUINART ROSÉ • AOC bouteille de 75 cl 110,00 / BLANC DE BLANCS • AOC bouteille de 75 cl 130,00

Conditions Générales de ventes et d'annulations :

Les présentes Conditions Générales de Ventes, désignées ci-après par CGV, s'appliquent à toutes les prestations fournies par l'établissement de restauration **The Drunky Stork Social Club**, SARL VMV, désigné ci-après par l'établissement, pour l'organisation de dîners, déjeuners, réunions, séminaires & autres privatisations.

Les CGV sont adressées au Client (Particulier et Professionnel) avec le présent devis. L'acceptation de ce dernier implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles différeraient, les dispositions figurant sur le devis prévalent sur les CGV.

Confirmation de réservation

Le Client confirme sa réservation en retournant à l'établissement un exemplaire du devis et des CGV dûment daté et signé, avec son cachet et la mention «Lu et approuvé, Bon pour accord».

Sauf mention contraire sur le devis, l'envoi de ces documents sera suivi du paiement d'un acompte de 30% du montant TTC du devis. A défaut de versement de l'acompte, l'établissement ne garantit pas la disponibilité des tables, salles et salons réservés.

Dans le cas d'un menu servi pendant la prestation, le choix des participants est demandé au plus tard le mercredi de la semaine précédant l'évènement. Dans le cas contraire, la disponibilité de tous les plats ne pourra être garantie, de même que les délais de service.

Respect des horaires de réservation :

Afin de garantir un service optimal à l'ensemble de notre clientèle, nous vous prions de respecter l'horaire de réservation convenu lors de la prise de rendez-vous. **Toute arrivée tardive de plus de 15 minutes sans préavis de votre part pourra entraîner l'annulation de votre réservation et la remise de la table à d'autres clients.** En cas de retard prévisible, nous vous invitons à nous contacter dans les plus brefs délais afin que nous puissions, dans la mesure du possible, ajuster l'organisation de votre accueil.

Annulation :

Pour toute annulation ayant lieu :

- Au plus tard 15 jours ouvrables avant la date de l'évènement, les acomptes seraient alors facturés et gardés, en compensation des commandes effectuées et de la perte d'exploitation liée à l'annulation tardive.
- À moins de 15 jours de l'évènement, le montant total du devis signé serait facturé, en compensation des commandes effectuées et de la perte d'exploitation liée à l'annulation tardive.

Non présentation :

Toute réservation confirmée et non honorée par vos soins fera l'objet d'une facturation sur la perspective du nombre de menus et forfaits boissons commandés pour l'occasion.

Le nombre définitif de convives à +/- 5 pourra être modifié 2 jours ouvrables avant ladite prestation, le cas échéant, les déjeuners ou dîners non honorés seront facturés en « no-show ».

Règlement/prix :

Le règlement (acompte déduit) se fait sur place à la fin de la prestation, par espèces ou carte bancaire (Visa, Mastercard, American Express). Sur demande spécifique, le paiement pourra se faire par virement bancaire, à réception de la facture.

Les chèques ne sont pas acceptés.

Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur à la date de signature de la proposition. Toute variation de ces taux sera donc répercutée sur nos prix.

Offre valable du 25 novembre 2025 au 31 janvier 2026,
sous réserve de modification de l'un ou l'autre des plats/vins en fonction des disponibilités.