

HÔTEL-RESTAURANT

du
CHÂTEAU
— ★ ★ —
BEYNAC & CAZENAC

Chez nous, le programme est très simple : plaisir gustatif et aussi visuel, grâce à l'excellent travail de notre Chef de cuisine, le tout dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

Situé au cœur du village de **Beynac et Cazenac**, notre établissement est l'endroit idéal pour la pause déjeuner. Vous pourrez ensuite partir à l'assaut de la **forteresse médiévale** ou bien embarquer tranquillement pour une promenade en **gabarre** sur la rivière Espérance.

Nous sommes à proximité immédiate des Plus Beaux Villages de France de **Domme**, la **Roque Gageac**, ou encore **Castelnaud-la-Chapelle**, mais aussi du **Château des Milandes**, sans parler de la cité médiévale de **Sarlat**... vous l'aurez compris : de fabuleux sites et paysages riches en patrimoine vous ouvrent les bras au tour de **l'Hôtel-Restaurant du Château – Beynac**.

Notre équipe sera ravie de vous recevoir autour d'un repas dans l'une de nos 2 salles ou l'une de nos terrasses,

Notre Chef de cuisine Thierry – Emilien BERNARD vous propose des menus TOUT COMPRIS (vin et café) qui réjouiront sans aucun doute les papilles de tous les convives.

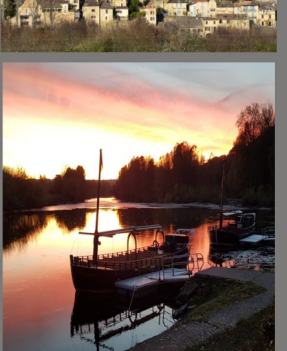
Nous sommes à votre écoute afin de composer votre repas selon vos envies et budgets.

Gratuité chauffeur de bus

1 gratuité pour 20 personnes payantes et 2 gratuités pour 40 personnes payantes.

NOS PLUS :

- une cuisine élaborée sur place à partir de produits frais
- une équipe accueillante, dynamique et à votre écoute
- une situation géographique idéale
- un parking pour votre bus à proximité immédiate (parking municipal)
- un établissement ouvert toute l'année



MENUS GROUPES 2019

(¼ de vin AOC Bergerac + café inclus)

MENU 19.50 €

Terrine de campagne maison

Manchon de canard, légumes du marché

Mousse mascarpone au Spéculoos et framboises

MENU 22.50 €

Bloc de foie gras de canard

Cuisse de canard confite, pommes de terres Sarladaises

Tarte aux noix du Lander

MENU 26.50 €

Raviole de canette et compotée de saison

Médaille de volaille, pommes de terre confites,
Légumes du marché et sauce aux cèpes

Ou

Dos de cabillaud et crème de fenouil,
Polenta poêlée et légumes du marché

Le sablé et ses mousses au chocolat

MENU 32.50 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et sa compotée de saison

Médaille de gigot d'agneau sauce Porto,
Gratin Dauphinois et légumes du marché

Ou

Dos de cabillaud et crème de fenouil,
Polenta poêlée et légumes du marché

Tarte citron meringué

Pour tous nos menus :

- ¼ de vin de Bergerac AOC en pichet et café compris
- option « apéritif régional » (vin de noix, truffe ou châtaigne) : 3,00 € / pers
- option « canapés » (3 par personne) : 2,00 €
- option « fromage » : 2,50 € par personne

Hôtel Restaurant du Château- Beynac

La Balme – 24 220 Beynac & Cazenac – tél : 05 53 29 19 20 – contact@hotel-beynac-dordogne.com
Sarl HDC au capital de 4000€ - RCS Bergerac – SIREN 827 495 938



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Tarifs

Les tarifs indiqués sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a lieu plus de douze mois avant la date de la prestation, l'Hôtel Restaurant du Château se réserve le droit d'appliquer ses tarifs en vigueur au moment de la prestation.

Confirmation de réservation

Toute demande de réservation fait l'objet de l'émission d'une proposition commerciale / devis, précisant le détail de la ou des prestations sollicitées, la date d'exécution et le prix. Lorsque le client confirme son souhait d'effectuer la réservation, une facture proforma lui est envoyée. La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'après l'encaissement par l'Hôtel Restaurant du Château d'un acompte de 30% du prix TTC de la prestation, avec règlement par chèque à l'ordre de la Sarl HDC ou par virement bancaire.

Confirmation du menu

La proposition commerciale / devis peut comporter un choix entre plusieurs menus. Afin de servir au mieux les convives, le choix définitif devra être validé au plus tard deux semaines avant la prestation.

Dans l'intérêt de la satisfaction des convives au moment du service, un menu identique est servi pour chacun, sauf pour les personnes ayant signalé une semaine à l'avance des intolérances alimentaires.

Nombre de convives

Le nombre de participants final devra être communiqué minimum 7 jours avant la date de la prestation. Ce nombre annoncé servira de base minimum à la facturation.

Toute modification à la baisse moins de 7 jours avant la date de la prestation sera inopérante : le nombre de repas confirmé sera pleinement exigible, quel que soit le nombre de participants annulés ou non-présents le jour de la prestation

Prestations supplémentaires non incluses dans la proposition commerciale ou le devis

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Modalité de règlement

Le paiement du solde du prix sera effectué, sur présentation de facture, le jour même de la prestation. La facturation des prestations supplémentaires sera également faite le jour même et devra être réglée sur place à la fin de la prestation.

Paiement par Voucher ou bons d'échange

Le paiement par Voucher n'est applicable qu'aux entreprises sous contrat avec l'Hôtel restaurant du Château,

Le guide ou tour leader du groupe remettra un voucher correspondant à la commande. Aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable de la direction du restaurant. Tous les « extras » devront être réglés sur place le jour de la prestation.