



Bienvenue dans votre brasserie BG !

Chez nous, vous pourrez déguster des plats cuisinés sur place, à base de produits de qualité. Grâce à la cuisine ouverte, découvrez le travail de notre équipe, s'affairant à vous offrir de l'originalité et du goût.

Ses mets pourront être accompagnés par des flacons d'ici et d'ailleurs, plus de 400 références de vins et spiritueux qui ne demandent qu'à être dégustées.



## FORMULE GROUPE GASTRONOMIQUE

---



### FORMULE EN COCKTAIL DINATOIRE

**PRIX PAR PERSONNE : 32€ (29€HT)**

*Hors boissons*

Jambon Serrano affiné et pan con tomate

Tataki de thon aux graines de sésame, sauce soja

Tempura de gambas

Tartare thaï, salade d'herbes

Sushi de bœuf, sauce teriyaki

Velouté de petits pois, menthe, émulsion Amaretto

Pressé de volaille, foie gras et artichaut, tuile noisettes

Verrine de risotto d'épeautres avec son petit thon foie gras poêlé

Assortiment de fromages affinés de chez Jean-Noël

Ravioles d'ananas aux fruits exotiques

Millefeuilles framboise et vanille gousse

## AUTRES POSSIBILITÉS

---

OPTION VIN 1 à 6€ (5€HT)

Avec une bouteille de vins pour 3 personnes parmi notre sélection

OPTION VIN 2 à 10€ (9,50€HT)

Avec une bouteille de vins pour 2 personnes parmi notre sélection

OPTION VIN & SOFT à 10€ (9,55€HT)

Avec une bouteille de vins pour 3 personnes parmi notre sélection, eaux filtrées plates ou gazeuses à discrétion et jus de fruits

OPTION CHAMPAGNE à 15€ (12,50€HT)

Avec une bouteille de champagne pour 4 personnes

## FORMULE GROUPE CLASSIQUE

---



### FORMULE COTE RESTAURANT

**PRIX PAR PERSONNE : 37€**

*Hors boissons*

Velouté de petits pois froid à la menthe, émulsion amande

*Ou*

Mozzarella Di Bufala crémeuse, parmesan, pignons de pins, basilic  
et tranches de pata negra Bellota

\*\*\*

Filet de Saint Pierre, carpaccio de tomates, sauce vierge et olives taggiasche

*Ou*

Côtelettes d'agneau Français, courgettes des jardins de Costebelle, chorizo ibérique et curry

\*\*\*

Fromages ou Desserts au choix  
(hors gourmands)

## AUTRES POSSIBILITÉS

---

OPTION VIN 1 à 6€ (5€HT)

Avec une bouteille de vins pour 3 personnes parmi notre sélection

OPTION VIN 2 à 10€ (9,50€HT)

Avec une bouteille de vins pour 2 personnes parmi notre sélection

OPTION VIN & SOFT à 10€ (9,55€HT)

Avec une bouteille de vins pour 3 personnes parmi notre sélection, eaux filtrées plates ou gazeuses à discrétion et jus de fruits

OPTION CHAMPAGNE à 15€ (12,50€HT)

Avec une bouteille de champagne pour 4 personnes

## CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

Toute réservation indique l'adhésion à nos conditions générales de vente année 2020

Article 1 : GROUPE est considéré comme groupe toute entité de plus de 10 personnes ou calculée sur la base minimum de 10 personnes

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION Toute réservation doit être : Confirmée par écrit et validée par un acompte de 20% du montant TTC du devis prévisionnel accompagnée du devis signé avec la mention « Bon pour accord ». Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Sur chaque devis établi, une date limite sera mentionnée. A défaut d'indications, celle-ci aura une durée de 30 jours. Passée cette date, sans réponse de la part du client, la société se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis. En outre, seule la date de réception du paiement de l'acompte confirmera définitivement l'option. Une solution de remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT Toutes les factures sont payables : Soit par pré paiement total avant l'arrivée du groupe soit à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement. Passée cette date, le client sera redevable à titre d'indemnité de retard d'une indemnité calculée au taux d'escompte de la BANQUE DE FRANCE majorée de deux points.

Article 4 : ASSURANCES L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite. L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation.

Article 5 : GARANTIE DE COUVERTS Le nombre de couverts doit être confirmé par écrit (courrier ou mail) au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION Toute annulation intervenant :

- entre 8 jours et 5 jours avant le début de la manifestation sera facturé à 30%
- moins de 5 jours à 72 heures avant la date prévue sera facturé à 50%
- moins de 72 heures avant la date prévue sera facturé à 100% même s'il s'agit d'une annulation partielle.

Article 8 : RECLAMATIONS Toute contestation ou réclamation ne sera prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée au siège social (L'Endroit Restaurant, 6 rue du Petit St Jean, 34000 Montpellier), dans un délai de 8 jours maximum après la fin de la manifestation.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) l'Endroit Restaurant peut être amenée à annuler la prestation de restauration le jour de votre venue.

Article 10 : LITIGES En cas de litiges, attribution de compétences est faite du Tribunal de Montpellier.