



L'HERMITAGE

tiers-lieu d'innovations
rurales et citoyennes



PRESTATIONS

PETIT DEJEUNER BIO



Formule : 8 € HT/personne

Petit déjeuner avec : café, thé, chocolat, lait animal, lait végétal, pain, beurre, confiture, yaourt, musli, fruits et jus de fruits



Formule : 10 € HT/personne

Petit déjeuner avec : café, thé, chocolat, lait animal, lait végétal, pain, beurre, confiture, fromage blanc, musli, fruits, jus de fruits, pate à tartiner, miel et œufs



Formule : 12 € HT/personne

Petit déjeuner avec : café, thé, chocolat, lait animal, lait végétal, pain, beurre, confiture, fromage blanc, musli, fruits, jus de fruits, pate à tartiner, miel, œufs et viennoiseries

PAUSE GOURMANDE



Pause café

Pause café avec : café, thé, eau aromatisée naturellement avec citron et/ou menthe

Tarif : 5 € HT/personne la demi-journée



Collation

Collation avec : café, thé, eau aromatisée naturellement avec citron et/ou menthe, fruits, gâteaux maison OU gâteaux artisanaux

Tarif : 8 € HT/personne la demi-journée

RESTAURATION

Repas fait maison, végétarien , cuisinés avec des légumes bio de la micro ferme agro-écologique de l'Hermitage ou avec les produits des maraichers locaux



Formule plat + dessert

Tarif : 18 € HT/ personne



Formule entrée+ plat + dessert

Tarif : 22 € HT/ personne



Formule entrée+ plat + dessert avec viande

Tarif : 25 € HT / personne

Exemples :

Entrées : Soupe froide ou chaude selon la saison, Tomates mozzarella, Crudités....

Plats : Lasagnes végétariennes, Crêpes forestières, Légumes rôtis, Gratins...

Desserts : Panna cotta, Mousse au chocolat, Tarte aux fruits, Gâteaux maison, Salade de fruits...



17 rue de l'Hermitage 60350
AUTRECHES



06 21 17 03 17



laetitia@hermitagelelab.com



L'HERMITAGE

tiers-lieu d'innovations
rurales et citoyennes



Apéritif dinatoire

Salé : wraps, feuilleté, cake salé, crudités à saucés, soupe chaude ou froide, houmous maison, pain au levain

Sucré : panna cota, mousse au chocolat, gateaux maisons

Tarif : 25 € HT sans le sucré

Tarif : 28 € HT avec le sucré



Barbecue

Exemple : Barbecue saucisse, merguez avec légumes provençaux, pommes de terres avec sauce et en dessert bananes/chocolat

Tarif : 25 € HT

FESTIVITE



Fut de bière

Location d'une machine à bière, mis à votre disposition avec un fut de 30L de la marque VOAS.

Tarif : 130 € HT



Vins bio

Possibilité de commander une bouteille de vin BIO pendant le déjeuner ou le repas

Tarif : 20 € HT la bouteille



Cocktails

2 cocktails proposés :

- Punch : 200€ HT pour 20L et 20 personnes
- Mojito : 250€ HT pour 20L et 20 personnes
- Autres cocktails sur demande



Biscuits artisanaux

Biscuits artisanaux et locaux fabriqués avec des ingrédients naturels certifiés BIO à 12km de l'Hermitage par la Pierre qui tourne.

Tarif : 1kg = 37 € HT

