



- MENUS GROUPES - FORMULES M1 À M3

FORMULE (M1)

15.5€ HT - 17.05€ TTC

Œuf mimosa ☺
Carottes râpées ☺
Terrine(s) ☺

Lasagnes ☺
Jambon et ses pommes de terre ☺
Cuisse de poulet et son riz au
curry ☺

Fromage blanc
Compote ☺
Île flottante ☺

Café

FORMULE (M2)

23€ HT - 25.30€ TTC

Planche de charcuteries
Terrines de poissons ☺
Assortiment de 3 crudités ☺

Filet de poulet et ses tagliatelles ☺
Jambon et ses pommes de terre ☺
Poisson du moment, sauce vierge
et son riz safrané ☺

Panna cotta et son coulis de fruits ☺
Salade de fruits ☺
Mousse au chocolat ☺

Café

INFOS IMPORTANTES

Repas assis avec service au plat.

Un menu est composé d'une entrée,
d'un plat et d'un dessert.

Le choix de l'entrée, du plat et du
dessert se fait pour tout le groupe.

Régimes spécifiques pris en compte sur
demande.

Restauration en lien avec le Groupe YF



FORMULE (M3)

32.50€ HT - 35.75€ TTC

Planche de charcuteries
Salade périgourdine ☺
Cassolette de la mer ☺

Pavé de saumon et son riz safrané ☺
Filet mignon et ses pommes de terre
grenaille ☺

Suprême de volaille à la crème de
l'Orléanais et purée maison ☺

Salade de fruits ☺
Mousse au chocolat ☺
Tiramisu ☺

Café



- MENUS GROUPES - FORMULES M4 À M6

FORMULE (M4)

45€ HT - 50.4€ TTC

Punch 33cl ☺ + soft
Ou
Sangria 33cl ☺ + soft

4 amuse-bouches ☺
1 plateau de charcuteries
Atelier de 2 brochettes ☺

¼ de vin
(blanc/rouge/rosé)

Assortiment de fromages
de nos régions

Assortiment de 3
desserts du moment ☺

Café

FORMULE (M5)

70€ HT - 78.4€ TTC

Punch 50cl et Sangria 50cl ☺
Ou
Marquise bourguignonne 25cl ☺

6 petits fours ☺
4 verrines ☺
1 plateau de charcuteries
Atelier de 4 brochettes ☺

1 bouteille de vin pour 4 personnes

Plateau de fromages

Assortiments de 5
desserts du moment ☺

Café

INFOS IMPORTANTES

Repas sous forme de buffet.

La TVA est calculée à hauteur de 10%
sur 80% du montant HT et à hauteur de
20% sur le reste.

Régimes spécifiques pris en compte sur
demande.

Restauration en lien avec le Groupe YF



FORMULE (M6)

35€ HT - 38.50€ TTC

Cochon grillé (à partir de 50 personnes)

Assortiment de charcuteries

Cochon et pommes de terre
grenaille ☺

Tarte aux pommes ☺
Tarte aux fruits ☺
Panna cotta et son coulis de fruits ☺

Café



- MENUS GROUPES - FORMULES M6 BIS À M8

FORMULE (M6 BIS)

30.45€ HT - 33.50€ TTC

Jambon grillé à l'os (à partir de 20 personnes)

Assortiment de charcuteries

Jambon à l'os et pommes de terre grenaille

Tarte aux pommes

Tarte aux fruits

Panna cotta et son coulis de fruits

Café

FORMULE FROIDE (M7)

25€ HT - 27.50€ TTC

Assortiment de :

4 charcuteries

4 crudités

4 amuse-bouches

2 verrines

3 fromages

Assortiment de desserts

Café

INFOS IMPORTANTES

Repas sous forme de buffet.

Les formules M6 et M6 bis dépendent du nombre de personnes mais la formule M6 bis peut compléter la formule M6.

Les choix des desserts sont à faire pour tout le groupe.

Régimes spécifiques pris en compte sur demande.

Restauration de groupe en lien avec le Groupe YF



FORMULE (M8)

14.50€ HT - 15.95€ TTC

Formule froide ou chaude à emporter

1 boisson

1 sandwich ou salade

1 paquet de chips

1 dessert

OU

1 boisson

Lasagnes ou une pizza

1 dessert



- MENUS GROUPES - FORMULES VÉGÉTARIENNES M9 À M10

FORMULE (M9)

15,45 € HT - 17.00€ TTC

Assiette de crudités de saison 🏠

Lasagnes de légumes de saison 🏠

Yaourt parfait 🏠

FORMULE (M10)

18,18 € HT - 20.00€ TTC

Terrine de légumes de saison 🏠

OU

Tomates mozzarella 🏠

Tajine de légumes au miel et aux
épices douces 🏠

OU

Gratin de légumes de saison 🏠

Salade de fruits 🏠

INFOS IMPORTANTES

Repas sous forme de buffet.

Les choix des desserts sont à faire pour
tout le groupe.

Régimes spécifiques pris en compte sur
demande.

Restauration de groupe en lien avec le
Groupe YF





Les 4 Saisons
RESTAURANT

- MENUS GROUPES - FORMULE ENFANT

INFOS IMPORTANTES

Repas sous forme de buffet.

Les choix des desserts sont à faire pour tout le groupe.

Régimes spécifiques pris en compte sur demande.

Restauration de groupe en lien avec le Groupe YF



FORMULE (M11)

8,64€ HT - 9,50€ TTC

1 boisson au verre au choix

Nuggets ou steak haché 🍷

Frites 🍷

1 boule de glace au choix (vanille, fraise ou chocolat)



- LES PLUS DES GROUPES - PRIX EN TTC

BOISSONS

Punch, Sangria (1L)	15€
Bouteille de vin régional	17.50€
Bouteille de vin supérieur	29€
Bouteille de Crémant	29€
Bouteille de Champagne	40€
Cubi de vin (10L) <i>Rouge, rosé, blanc</i>	90€
Fût de bière (33 L)	198€

PLAISIRS GOURMANDS

Petit-déjeuner	12.50€
Collation sucrée/salée	7.50€
Fromage (supplément)	3.85€

HÉBERGEMENTS

Tarifs spécifiques groupes en TTC

Location Chambres Hôtelières	96.80€
Location Mobil-Home <i>1 lit fait</i>	96.80€
Personne supplémentaire/MH <i>Par lit fait supplémentaire</i>	20€

ACTIVITÉS GROUPES

Prestations à définir ensemble

Activités dans le camping
Activité extérieure (canoë, accrobranche)

Sans transport à notre charge ou avec transport

Activité de Team Building professionnelle sur mesure

Choix dans un catalogue

INFOS IMPORTANTES

Les accès aux structures sur le camping sont gratuits (tennis, piscine, mini-golf,...)

Les tarifs des hébergements sont adaptés pour les groupes.

Les prestations "lits faits" et "ménages" sont intégrées dans le tarif.

Location en autonomie : Petite salle (20 pl.) et Barnum (50 pl.).

Avec restauration : Salles séminaire (45 et 166 pl.).



LOCATIONS SALLES

Tarifs pour groupe > 20 personnes

Location petite salle 20 places	
<i>1 journée en semaine</i>	172€
<i>3 jours consécutifs en semaine</i>	403€
<i>Samedi OU dimanche</i>	287€
<i>Samedi ET dimanche</i>	403€
Location salle séminaire 45 places	
<i>1 journée en semaine</i>	287€
<i>3 jours consécutifs en semaine</i>	632€
<i>Samedi OU dimanche</i>	460€
<i>Samedi ET dimanche</i>	633€
Location salle séminaire 166 places	
<i>1 journée en semaine</i>	747€
<i>3 jours consécutifs en semaine</i>	1265€
<i>Samedi OU dimanche</i>	862€
<i>Samedi ET dimanche</i>	1092€
Location barnum fermé 50 places	
<i>1 journée en semaine</i>	350€
<i>3 jours consécutifs en semaine</i>	650€
<i>Samedi OU dimanche</i>	400€
<i>Samedi ET dimanche</i>	600€