



*Boutique  
de produits régionaux*

\*\*\*\*

*Traiteur*

\*\*\*\*

*Location de salle et  
de matériel*

*Menu 2024*  
*Pavillon des enfants - 22€/pers*  
*Salle de restauration au cœur de l'Abbaye*  
(Service compris\*, Vin au pichet compris)



*Kir*

\*\*\*\*

*Tartelette de champignons à l'ancienne*

*Ou*

*Tartine de truite Gravelax et salade de saison*

*Ou*

*Salade de poireaux jambon et Bresaola, pop corn salé*

\*\*\*\*\*

*Fricassée de veau aux châtaignes*

*Ou*

*Ballottine de volaille farcie forestière*

*Ou*

*Jumbalaya provençale (Crevettes, chorizo doux et volaille)*

\*\*\*\*\*

*Omelette Norvégienne*

*Ou*

*Charlotte capuccino*

*Ou*

*Tarte à la rhubarbe*

\*\*\*\*

*Vin blanc et rouge en pichet*

*Café*

*Fromages régionaux en sus (Langres et Chaource) à 3€/ pers.*

*Accueil des groupes*

*Réservation des visites de l'abbaye auprès de l'Association Renaissance au 03.25.27.52.55 ou par mail (abbaye.clairvaux@orange.fr), qui nous réservera ensuite vos repas.*

*Groupe de 20 personnes minimum sur réservation uniquement. Pour les groupes inférieurs, consulter les dates d'ouverture auprès de l'association renaissance ou repas possible dans notre salle au restaurant de l'Abbaye en bas du village.*

*Merci de nous faire connaître, au plus tard 7 jours avant la date de l'évènement, les intolérances, allergies, etc...*

*Menu supérieur possible sur demande. Les propositions seront faites au cas par cas en fonction de vos goûts et budget.*

*\*Service inclus pendant 2h30 maximum. Au-delà, facturation 35€ par heure et par serveuse.*

