

# Menu Terroir

La cuisine de nos régions regorge de trésors depuis des siècles. Nous vous en proposons un échantillon, renouvelé de saison en saison, des classiques les plus célèbres aux pépites méconnues qui méritent un bon coup de projecteur ...





# Menu trois services

Selon la saison :

Tourte de navets à la Lancetot

ou

Tourte aux épinards et au fromage blanc à

la Lancetot

(16<sup>e</sup> siècle)

~

Boulets à la liégeoise

Salade - Pommes de terre Macquaire

~

Salade de fruits de saison

TARIF TOUTES TAXES COMPRISES	MENU TROIS SERVICES
<p><b>Pour toute information et demande de devis, contacter :</b>  <b>Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq</b>  <b>0486 90 14 55</b>  <b>info@lepetitlancelot.com</b></p>	<p><b>Entrée</b>  <b>Plat</b>  <b>Dessert</b></p>
<p><b>Prix de base par convive</b></p>	<p>28 €</p>
<p><b>Personnel de salle (10-20 convives)</b></p>	<p>200 €</p>
<p><b>Personnel de salle (20-40 convives)</b></p>	<p>400 €</p>
<p><b>Personnel de salle (40-60 convives)</b></p>	<p>600 €</p>
<p><b>Couverts par convive</b></p>	<p>10 €</p>
<p><b>Simple nappage par 20 convives</b></p>	<p>75 €</p>
<p><b>Frais de déplacement</b></p>	<p>1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay</p>

TARIF HORS TVA	MENU TROIS SERVICES
<p><b>Pour toute information et demande de devis, contacter :</b>  <b>Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq</b>  <b>0486 90 14 55</b>  <b>info@lepetitlancelot.com</b></p>	<p><b>Entrée</b>  <b>Plat</b>  <b>Dessert</b></p>
<p><b>Prix de base par convive</b></p>	<p>25 €</p>
<p><b>Personnel de salle (10-20 convives)</b></p>	<p>165,28 €</p>
<p><b>Personnel de salle (20-40 convives)</b></p>	<p>330,57 €</p>
<p><b>Personnel de salle (40-60 convives)</b></p>	<p>495,86 €</p>
<p><b>Couverts par convive</b></p>	<p>8,26 €</p>
<p><b>Simple nappage par 20 convives</b></p>	<p>103,3 €</p>
<p><b>Frais de déplacement</b></p>	<p>1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay</p>