

Bar-Restaurant
à Époisses



Relais de Poste
dans cours intérieure
du XVII^e siècle

Bienvenue au Relais d'Époisses,
lieu de convergence entre passé et avenir
Entre tradition et Gastronomie, quel Régal

Une histoire, Une volonté, le sens de l'accueil,
Retenir, faire plaisir, donner envie de revenir...
La Devise : on y mange bon, on s'y sent bien



Accueil groupe et famille



Tarif 2017

Sur réservation uniquement,
Le midi ou le soir (sauf le dimanche soir)

Nous pouvons accueillir des groupes jusqu'à 40 personnes dans les salles du restaurant
et jusqu'à 80 personnes dans notre nouvelle salle « la grange »
Notre établissement est totalement accessible aux personnes à mobilité réduite,
Pas de marche, WC Handicapé, terrasse, parking public, animaux acceptés.



La Pomme d'Or Un lieu où l'on fait à manger, plats élaborés sur place avec le Chef à partir de produits bruts"
Pour votre plaisir et celui de vos papilles!

★ Repas :

Pour la préparation de votre menu, différents choix vous sont proposés :
Exemples (D'autres choix peuvent être disponibles, nous consulter) :

Apéritif : - Vin blanc- Cassis - gougères

Entrées : - Feuilleté à l'Époisses
- Gourmandise du Chef
- Demi-douzaine d'escargots en coquille maison
- Salade variée
- Potage
- Etc...

Plats : - Estouffade de Bœuf
- Sauté de porc à la Dijonnaise
- Magret de canard
- Filet mignon de porc
- Poisson (Suivant arrivage et votre demande, pavé de Saumon, Perche, Sandre, Truite Etc...)
Les plats sont accompagnés de légumes et de salade verte.

Fromages : - L'Époisses d'Époisses Berthaut et son Affidélécé
- Fromage Blanc de campagne, nature ou à la crème

Desserts : - Crème Brûlée avec son zeste d'orange et Bourbon
- Nougat glacé et son coulis
- Tarte aux pommes (Tatin, normande, amandine ...)
- Etc. ...



Le café

*Il est également possible de prévoir un menu végétarien.
vins blancs ou rouges, Bourgogne de notre région, l'Auxois – Morvan.*

Nous prévoyons la vidéo sur les cycles de fabrication du fromage d'Époisses

+ Explications avant de servir le fromage.

Nous prévoyons également un dépôt de fromages d'Époisses et de vins de la région pour la vente à emporter.

Le prix est fixé suivant la formule choisie :

- ★ 25 Euros (Service compris, 1 Bouteille pour six personnes) : Entrée, plat, fromage **OU** dessert, café*
- ★ 26 Euros (Service compris, 1 Bouteille pour six personnes) : Entrée, plat, fromage **et** dessert, café*

*La gratuité pour le chauffeur s'applique à partir d'un groupe de 25 personnes payantes.
La gratuité s'applique pour le chauffeur et le guide à partir d'un groupe de 30 personnes payantes.*

Toutes prestations non prévues explicitement à la réservation seront considérées comme prestations supplémentaires et donneront lieu à facturation complémentaire

*Nous consulter pour toute information complémentaire,
des modifications étant toujours possibles*

*La réservation de la date doit être effectuée le plus rapidement possible avec minimum 1(un) mois à l'avance
par le versement d'un acompte de 30% L'encaissement sera effectué un mois avant la prestation.*

Le menu unique (Hors végétarien) doit être déterminé à la réservation,

Le nombre de personnes doit être indiqué minimum 15 jours avant.

- Règlement :**
- Comptant à la prestation, Espèces, chèque, Carte bleue acceptée (mini 15 Euros)*
 - Voucher (sous certaines conditions)*
 - Règlement comptant du solde le jour de la prestation.*
 - Si la manifestation est annulée moins de 20 jours avant, 30% de la commande sera facturée.*

*★ Découverte et dégustation de fromages d'Époisses BERTHAUT. (Prévoir 1 heure 30 minutes)
Formule uniquement en dehors des horaires des repas.*

- Présentation du Film (en français anniversaire 60 ans) Durée 10 minutes
sur la fabrication de l'Époisses (Fromagerie Berthaut)*
- Commentaire et informations complémentaires.*

- Dégustation sur toasts (3 fromages : Soumaintrain, Affidéllice, l'Époisses d'Époisses)

Tarif : 5,50 Euros, hors boissons.

Tarif : 8,50 Euros avec dégustation d'un verre de vin de la région,

(Possibilité 4 fromages avec l'Aisy-cendré prévoir +1.00 €)

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire,

Contactez nous pour organiser votre séjour en Auxois Morvan - Bourgogne,

Nous sommes en permanence en contact avec les sites touristiques de la région.



N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour vous.

Mail : contact@pommedor-epoisses.com



BAR - RESTAURANT - TRAITEUR
Soirées, Fêtes, Organisation, Location, Terrasse fleurie

La Pomme d'Or

RELAIS DE POSTE DU XVII^e SIECLE
Ouverture hebdomadaire
Fermure mardi après-midi et dimanche soir

03 80 96 35 88
pommedor-epoisses.com

Relais Motards

PMU
Tous les jours, Course par course
Diffusion du Quinté
Nocturne

contact@pommedor-epoisses.com Fax: 03 80 96 32 88 Vidéo dégustation de fromages d'Époisses, accueil de groupes

Le Pomme d'Or

RELAIS MOTARD ÉPOISSES 21

SHOW BAR

pommedor-epoisses.com 03.80.96.35.88. show7bar@orange.fr

