



Jurassique

Business events



Le Jurassique
RESTAURANT

RESTAURATION
ÉVÉNEMENTS ET
SÉMINAIRES

commercial@dino-zoo.com

POUR VOUS RESTAURER LORS DE VOS ÉVÉNEMENTS

Restaurez vous dans notre restaurant Le Jurassique à l'occasion de vos événements d'entreprise du petit déjeuner jusqu'au repas du soir.



PETIT DÉJEUNER



Café / thé /
chocolat chaud

&



Jus de fruits

&



Viennoiseries



COCKTAIL



Plateau d'assortiments de charcuteries

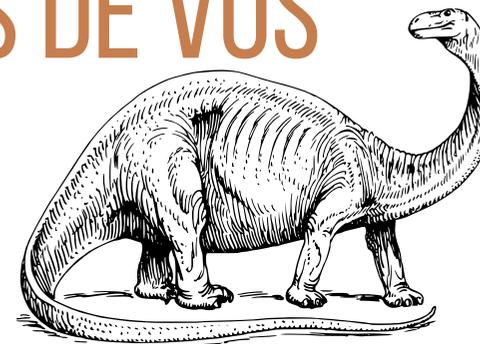


Plateau d'assortiments de fromages



Plateau mixte charcuteries et fromages

POUR VOUS DÉSAITÉERER LORS DE VOS ÉVÉNEMENTS



BOISSONS SANS ALCOOL



Soft et limonade
(Pepsi, Lipton
pêche,
limonade, etc...)



Eau plate ou
gazeuse (Carola)



Jus de fruits



BIÈRES

L'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération !



Bière pression

Sur demande en fut de 10L ou 30L

Bière artisanale locale

Sur demande en canette de 33cL ou en fut selon le fournisseur

CARTE DES VINS

VINS ROUGES - 75CL



Bordeaux

- Saint-Emilion - Lajarde Montarlier - 2022 29.00 €
- Haut-Médoc - Château d'Arcins - Cru Bourgeois - 2019 32.00 €

Bourgogne

- Pinot noir - Hautes côtes de Beaune - Nuiton-Beaunay - 2022 32.00 €

Loire

- Saint-Nicolas-de-Bourgueil - AOP Michel Laurent - 2022 17.00 €
- Saumur-Champigny - Les Tuffes - vin bio - 2023 19.00 €
- Sancerre - Domaine Reverdy Ducroux - 2022 39.00 €

Rhône

- Côte-du-Rhône - M. Chapoutier - 2023 19.00 €
- Vacqueyras - Cru des Côtes du Rhône - Cuvée prestige - 2023 24.00 €
- Crozes-Hermitage - M. Chapoutier - vin bio - 2022 34.00 €
- Saint-Joseph - M. Chapoutier - 2022 42.00 €

Vin de Pays de Franche-Comté

- Gamay - Vignoble Guillaume - 2022 19.00 €
- Pinot noir - Vignoble Guillaume - 2022 22.00 €

VINS BLANCS - 75CL

Alsace

- Riesling - Cave vinicole d'Ingersheim - 2022 20.00 €
- Pinot gris - Cave vinicole d'Ingersheim - 2022 20.00 €

Bourgogne

- Saint-Véran - Terres secrètes - 2023 25.00 €
- Chablis - Dampfrères - Les Beaumonts - 2022 35.00 €

Vin de Pays de Franche-Comté

- Chardonnay - Vignoble Guillaume - 2022 22.00 €

VINS ROSÉS - 75 CL

Côtes de Provence

- Ramaterra - 2023 19.00 €

Languedoc

- Argali - Puech haut - 2023 28.00 €

Vin de Pays de Franche-Comté

- Rosé franc-comtois - Vignoble Guillaume - 2023 16.00 €



VINS PÉTILLANTS - 75CL

- Crémant d'Alsace - Henri Webert 21.00 €
- Crémant du Jura - Caveau des Byards 21.00 €
- Crémant de Bourgogne - Valentin Vignot 21.00 €

- Champagne BAUSER - Cuvée origine 48.00 €
- Champagne BAUSER - Grande réserve 60.00 €

LES FORMULES REPAS POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Nous vous proposons différentes formules pour vos repas allant de l'entrée jusqu'au dessert.



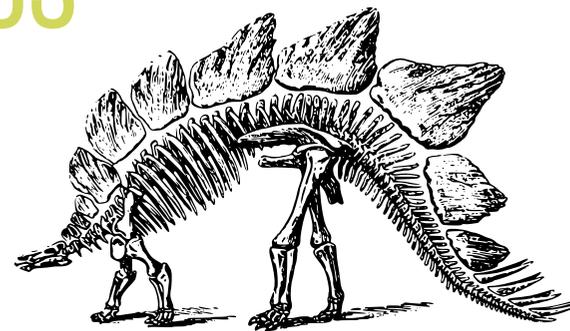
Pour les groupes de moins de 30 personnes (hors boisson) :

ENTRÉES



Salade franc-comtoise

Salade de lentilles



PLATS



Lasagnes aux légumes et à la truite de Bonnevaux

Fricassé de poulet au vin du Jura et aux champignons (accompagnement frites)



Assiette comtoise (Saucisse de Morteau, cancoillotte, charcuteries) (accompagnement frites)

Salade comtoise repas

(uniquement des les formules sans entrée)



LES FORMULES REPAS POUR VOS ÉVÉNEMENTS



DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES



Gâteau aux noisettes

Verrine du moment



Boisson chaude
(café, thé, chocolat chaud...)



FORMULES BUFFET

Pour les groupes de plus de 30 personnes
(hors boissons) :

BUFFET D'ENTRÉES

PLATS



Lasagnes aux légumes et à la truite de Bonnevaux

Fricassé de poulet au vin du Jura et aux champignons



Assiette comtoise (Saucisse de Morteau, cancoillotte, charcuteries)

Salade comtoise repas
(uniquement des les formules sans entrée)



Buffet de 3 accompagnements



BUFFET DE DESSERTS

CONTACTEZ- NOUS



Pour toutes questions ou
demandes particulières,
n'hésitez pas à nous contacter.



03 81 59 31 31



commercial@dino-zoo.com



www.dino-zoo.com/fr/groupes/seminaire/

Jurassique Business events
Parc Dino-Zoo
1 rue de la préhistoire
Charbonnières-les-sapins
25620 ETALANS

