



# Le Place Neuve

H O T E L - R E S T A U R A N T - S P A

## Formules boissons

### **Formule classique**

*12 euros par personnes*

*Composée d'une coupe de crémant de bourgogne  
De vin blanc et vin rouge en pot lyonnais (un pot pour deux personnes)  
D'eau minérale plate et gazeuse (une bouteille pour deux personnes)  
D'un café ou un thé*

### **Formule prestige**

*18 euros par personnes*

*Composé d'une coupe de champagne  
De vin blanc et vin rouge (une bouteille pour trois personnes)  
Vin blanc : « Viognier de l'Ardèche » Domaine du Vigier  
Vin rouge : « Mourvèdre » Domaine Les Jamelles  
D'eau minérale plate et gazeuse (une bouteille pour deux personnes)  
D'un café ou un thé*

### **Formule des grands moments**

*30 euros par personnes*

*Composé de deux coupes de champagne et de ses canapés pour l'apéritif  
De vin blanc et vin rouge (une bouteille pour trois personnes)  
Vin blanc : « Macon Chaintré » Domaine Dominique Cornin,  
Vin rouge : Côte du Roussillon « Têt Pourpre » Domaine Rouaud.  
D'eau minérale plate et gazeuse (une bouteille pour deux personnes)  
D'un café ou un thé*

### **Formules sans alcool**

*6 euros par personnes*

*Composé d'un jus de fruit  
D'eau minérale plate et gazeuse (une bouteille pour deux personnes)  
D'un café ou un thé*