

Département des ARDENNES Arrondissement de VOUZIERES <i>Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise</i>	2016/011  Paraphe: <i>FS</i>
REGISTRE DES DELIBERATIONS DU BUREAU COMMUNAUTAIRE  <i>Délibération n°DB2016/009</i>	

Nombres de membres

En exercice : 24

Présents : 18

Votants : 19

POUR : 19 (100%)

CONTRE : 00

ABSTENTION : 00

Le vingt-deux mars deux mille seize, à 18h30, le Bureau Communautaire, dûment convoqué, se réunit à Vouziers, sous la présidence de M. Francis SIGNORET

Date de la convocation : 15/03/2016

Mme MERCIER est élue secrétaire de séance.

Ayant pouvoir de vote : SIGNORET F ; DUGARD Y ; BOUILLON J ; MALVAUX A ; ETIENNE P ; COURVOISIER CLEMENT F ; GODART O ; ADAM C ; BESANCON T ; CORNEILLE JP ; LESUEUR P ; MANCEAUX C ; MATHIAS F ; MEIS M ; MERCIER A ; PAYEN F ; PIC JY ; SOUDANT G

Représenté : M. Dominique CARPENTIER donne pouvoir à Mme LESUEUR Patricia.

**OBJET : TARIFS 2016 – RESTAURANT LA CIME DES ARBRES - PARC ARGONNE DECOUVERTE**

Vu la délibération n°DC2015/104 du Conseil Communautaire en date du 15 décembre 2015 déléguant notamment au Bureau Communautaire la détermination des tarifs appliqués au Parc Argonne Découverte ;

Vu la délibération n°DB2015/18 du 23/03/2015 déterminant les tarifs 2015 pour le restaurant « La Cime des Arbres », du Parc Argonne Découverte ;

Considérant la nécessité de procéder à l'actualisation des tarifs du restaurant La Cime des Arbres du Parc Argonne Découverte ;

Après en avoir délibéré, le Bureau Communautaire :

- ABROGE la délibération susvisée
- FIXE, conformément à l'annexe de la présente délibération, les tarifs applicables en 2016 au restaurant « La Cime des Arbres », du Parc Argonne Découverte ;
- CHARGE le Président, le Directeur Général des Services ainsi que l'ensemble des personnels de la 2C2A, chacun en leur position et responsabilité, de l'application de ces tarifs.
- DECIDE que ces tarifs seront applicables tant qu'ils ne seront pas abrogés par une délibération ultérieure.

Le Président,

Francis SIGNORET

Certifié exécutoire, compte tenu de sa transmission en Sous Préfecture le **24 MARS 2016**  
et de sa publication ou notification le

## Restaurant

Sur place	€	Vente à emporter	€
plat du jour	10	panier pique nique	8,5
viande	12	panier du terroir	16
poisson	12	part de tarte	2,5
pièce du boucher	15	part de quiche	3,5
salade repas	12, 13, 14, 15, 16	menu box ou salade à emporter	6,5
assiette découverte du terroir 1 pax	5	terrines	8
assiette découverte du terroir 2 pax	8	compote	2
formule buffet	12	cidre 33cl	2,5
formule entrée + plat ou plat + dessert	15	cidre	5,5
formule petit déj	7	jus de pomme	2,5
formule apéritif dinatoire	7	compote bio	6
		cigriotte 75cl	9,5
		pyrtille 75cl	9,5
		salade de fruits	2,5

  

Menu	€
menu événementiel les samedis soirs de juillet août, pâques et la toussaint	15, 20, 25
menu du terroir	20
menu du gastronome	25
menu enfant	7
menu accompagnateur groupe	12
supplement fromage	3,5

  

Brasserie	€
croque monsieur	3
sandwich classique	3,5
américain	5
hot dog	3,5
crêpe salée	5
crêpe sucrée	2,5
crêpe nutella	3
gaufre sucrée	2,5
gaufre nutella	3
portion de frites	2,5
assiette froide	5

  

Glaces	€
1 boule	1,5
2 boules	2,5
3 boules	3,5
sup chantilly	0,5
coupe de glace	5,5
xpop	1,5
twister	2
calippo shots	2,5
calippo	2
batonnet	1,5
solero	2,5
cornetto	3
magnum classic	3

## BOISSONS

désignation	volume (cl)	€
<b>BIERES</b>		
pression	25	2,8
Diekirch	25	2,5
la cuvée d'Arthur	33	4
Cuvée des Trolls	33	4
La Chouffe	25	4
Chimay bleu	25	4
Ardwen blanche	33	4
Ardwen blonde	33	4
Ardwen cerise	33	4
Ardwen ambrée	33	4
Woinic	33	4

<b>JUS LOOZA</b>		
Ananas	20	2,5
Orange	20	2,5
Pomme	20	2,5
Pomme cerise	20	2,5
fraise	20	2,5
cerise	20	2,5

<b>SOFT</b>		
Coca	20	2,8
Coca light	20	2,8
Lipton	20	2,8
Orangina	25	2,8
Limonade	25	2,5
Schweppes Tonic	25	2,8

<b>EAU</b>		
sirop à l'eau bouteille	20	2
Perrier 33 cl	33	3
val plate	75	3
val pétillante	75	3
eau plate ou gazeuse	100	3,5
eau plate ou gazeuse	50	2,8

<b>APERITIF</b>		
apéritif maison	15	3
apéritif du terroir (cigriotte ou pyrtille)	15	3
kir	15	3
Ricard	2	2,8
Martini rouge	5	3
Martini blanc	5	3
Porto blanc ou rouge	5	3
Jack daniels	5	5
Whisky Canadian tippers	5	4
Poire	4	4
Mirabelle	4	4
Cognac vs	4	4
Calvados hors d'age	4	5
Rhum blanc la Mauny	4	4
Picon	25	3
Mint's	4	4
Amaretto	4	4
liqueur de pomme	4	4

<b>BOITES</b>		
Coca Cola	33	2,5
Coca Cola light	33	2,5
Orangina	33	2,5
Sprite	33	2,5
Minute Maid orange	33	2,5
Minute Maid fruit rouge	33	2,5
Perrier	33	2,5
Fanta orange	33	2,5
Fanta citron	33	2,5
Lipton pêche	33	2,5

VIN		
Champ closquinet brut	37,5	22
Champ closquinet brut	75	35
Crémant de Bourgogne	75	22
Sylvaner	75	24
Chardonnay blanc (groupe)	75	18
Vin de table B&G rouge	75	12,5
Vin de table B&G rosé	75	12
Vin de table B&G blanc	75	12
St Nicolas de Bourgueuil	75	21
Bdx médoc/maurac	75	27
Bourgogne aligoté	75	22
Bordeaux blanc 1725	75	18
Côte du Rhône B. du Comtat	75	13,5
Côte du Rhône B. du Comtat	37,5	8
Château la poste rosé	75	12
Côtes de provence Masfleurey	75	14
Prince noir	37,5	9
Prince noir	75	13
pichet	50	8
pichet	25	4,5
Bordeaux rosé Les Hauts de Goëlane	75	18
vin au verre	12	2,5

BOISSONS CHAUDES		
café espresso	8	1,3
deca	8	1,3
double espresso	16	2,5
cappuccino	16	2,5
allonge	14	1,6
chocolat chaud au lait	18	2,5
infusion ou thé	18	2,5
supplément lait, chantilly		0,2
cafe gourmand		5
irish cofee	15	5

COCKTAILS		
sans alcool	25	4
avec alcool	25	5
Formule appétitive (appétitif/biscuit)		5
Formule petit déjeuner (boisson chaude , mini viennoiserie)		5
assiette tapas (découverte produits terroir)		4
droit de bouchon	par bouteille	3,5
forfait boisson repas	par pers	7