



Le Saint Hilaire
GW LADYS & SÉBASTIEN RATH
CÉVENNES- FRANCE

MENU GRANDES TABLES

A partir de 14 Personnes - Sur réservation



POURQUOI ?

Afin que chacun·e profite pleinement du moment dans une atmosphère conviviale et sans contrainte, nous privatisons le restaurant dès 14 personnes : une attention qui garantit le confort de votre groupe et celui de nos autres convives.



LA GASTRONOMIE COMME PRÉTEXTE
À LA RENCONTRE ET AU PARTAGE



Quand l'éphémère devient inoubliable

Sébastien Rath

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

RÉSERVATION & ACOMPTE

Afin de garantir la qualité de nos prestations et d'assurer la réservation de votre événement, nous demandons une confirmation écrite (mail ou courrier) accompagnée d'un acompte de 30% du montant TTC, ainsi que du devis et de nos CGV dûment signés, dans un délai de 15 jours suivant l'envoi du devis.

Passé ce délai, nous nous réservons la possibilité de libérer la date et de disposer de la salle sans autre préavis. Un devis sera automatiquement refait au bout de 15 jours.

Toute réservation confirmée et annulée moins de 20 jours avant la date prévue entraîne, quelle qu'en soit la cause, la conservation de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire.

Confirmation du nombre de convives

Le nombre exact de participants doit être communiqué au plus tard 48 heures avant la prestation.

Tout couvert commandé et non annulé dans ce délai sera facturé.

Conditions de règlement

Nos factures sont payables à réception.

Un acompte de 30% est demandé à la réservation, le solde étant réglé à réception de facture.



Dans notre salon hors salle de restaurant

JUSQU'À 16 PERSONNES



Dans notre salle de restaurant à partir de 16 personnes, et jusqu'à 60 personnes (en plusieurs tables)

À PARTIR DE 16 PERSONNES
JUSQU'À 60 PERSONNES

L'établissement est intégralement privatisé ; pour un événement programmé sur nos jours d'ouverture, les lieux sont mis à disposition jusqu'à 17h pour un déjeuner et jusqu'à minuit pour un dîner. Au-delà, un supplément sera appliqué

*Choix de menu et de boissons identiques pour l'ensemble des convives.
D'autres suggestions peuvent être proposées suivant la saison et les approvisionnements du marché.
Prix nets applicables jusqu'au 20 mars 2026 - Taxes et services compris*

Nos Menus comprennent

Eaux Plates et Eaux Gazeuses

Okm pour notre eau à table.

Découvrez notre eau filtrée sur place

Toasts Apéritifs

Découvrez nos premières bouchées apéritives pour accompagner votre premier verre pour trinquer

Possibilité de faire le moment apéritif debout

Mignardises

Un final en beauté avec les dernières cajoleries pour sublimer vos boissons chaudes et/ou digestif

Selon la météo et le nombre de convives, le repas ou l'apéritif peuvent également être organisés en extérieur

NOS MENUS LA SAISON COMME UNIQUE CARTE

Le terroir guide nos assiettes

COMME LA NATURE ET NOS PRODUCTEURS
RYTHMENT NOTRE CUISINE, CHAQUE MENU NAÎT
DE LA SAISON ET DES PLUS BEAUX ARRIVAGES DU
MOMENT. NOUS NE LE RÉVÉLONS QU'UNE SEMAINE
AVANT VOTRE VENUE, POUR VOUS OFFRIR LA
FRAÎCHEUR LA PLUS SINCÈRE ET L'EXPRESSION
LA PLUS CRÉATIVE DE NOTRE TERROIR.





Menu Initiation - en 3 mouvements - 59€ TTC

● CONDITIONS

Menu uniquement valable le jeudi et vendredi midi
Hors jours fériés - hors bons cadeaux
de Septembre à Novembre et de Janvier à Avril

● LE 3 MOUVEMENTS

Une entrée, un plat (au choix poisson, viande ou végétarien) et un dessert

● LES OPTIONS

- Fromage en Chariot, sélection 18€
- Le fromage Signature du Chef 15€
- Notre mise en bouche “Star” - Pastis Cacahuètes 18 €

● OPTIONS PRIVATISATION

- de 14 à 20 personnes : forfait de 500€ TTC
- de 20 à 26 personnes : forfait de 300€ TTC

Au delà de 26 personnes : forfait privatisation Offert



Menu Dégustation - en 5 mouvements - 89€ TTC

● CONDITIONS

Midi et Soir, Tous les Jours

● LE 5 MOUVEMENTS

Une mise en bouche, une entrée, un plat poisson, un plat viande, et un dessert

LES OPTIONS

- Fromage en Chariot, sélection 18€
- Le fromage Signature du Chef 15€

OPTION PRIVATISATION *Jeudi au Dimanche*

- de 14 à 20 personnes : forfait de 300€ TTC
- Au delà de 20 personnes : forfait privatisation Offert

Option ouverture spéciale (hors jours d'ouvertures du restaurant)

de 8 à 15 personnes : 500€ TTC

de 15 à 30 personnes : 700€ TTC

Au delà : à définir

Menu Confidence - en 8 mouvements - 149€ TTC

- **CONDITIONS**

Valable midi & soir

Passage à table maximum 13h ou 21h

- **LE 8 MOUVEMENTS**

L'univers du Chef avec tous ses plats signatures

Mise en bouche, entrée, plat poisson, la fraîcheur marine, transition végétale, plat viande, fromage, pré-dessert et dessert

- **OPTION PRIVATISATION**

OFFERT dès 14 personnes



LE SAINT HILAIRE



LES OPTIONS

BOISSONS INITIATION

40€

- UN APÉRITIF MAISON
- UN VERRE DE VIN BLANC
- UN VERRE DE VIN ROUGE
- UNE BOISSON CHAUDE



BOISSONS DÉGUSTATION

60€

- UNE COUPE DE CHAMPAGNE
- UNE BOUTEILLE DE VIN BLANC POUR 4 PERSONNES
- UNE BOUTEILLE DE VIN ROUGE POUR 4 PERSONNES
- BOISSON CHAUDE

Bouteille de vin sélection par le sommelier



NOS ACCORDS METS ET VINS

- EN 3 VERRES DE 8 CL - 35€
- EN 4 VERRES DE 8 CL - 50€
- EN 7 VERRES DE 5 CL - 75€

NOTRE ACCORD METS SANS ALCOOL

- EN 3 VERRES DE 10 CL - 32€
- EN 4 VERRES DE 10 CL - 42€



ENTREMET SUCRÉ

- Nous pouvons remplacer le dessert à l'assiette par un entremet personnalisé, présenté entier avec inscription de votre choix, puis découpé et servi à table par notre équipe

PARFUM:

- Concorde Fruits (selon saison) Chiboust
- Royal Chocolat, pralin
- Damier Citron

SANS SUPPLÉMENT



- Option Boissons Sans Alcool : Soft Sodas, Mocktail, Jus de Fruits 8€ par personne
- Option Boisson apéritif Avec Alcool: Kir, Ricard, Whisky, Cocktail création, Vin 16€ par personne
- Option Champagne 1 coupe par personne 16 € ou 2 à 3 coupes par personne : 40€/personne
- Tireuse à Bière Artisanale Locale pour max 80 personnes : 120€ TTC



NOS COCKTAILS DINATOIRES DEBOUT

COCKTAIL APÉRITIF SOUS LES ÉTOILES

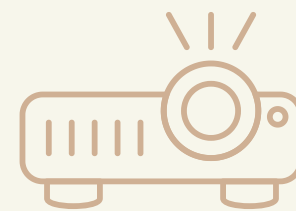
Notre restaurant peut accueillir vos événements en formule cocktail dînatoire debout, dans une atmosphère conviviale et raffinée, jusqu'à 100 personnes.

Tous nos cocktails sont compris avec eaux plates, eaux gazeuses et cafés

MATÉRIEL DISPONIBLE



Système Audio Son



rétroprojecteur &
écran



Micro



wifi

SANS FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

COCKTAIL ÉLÉGANCE

52€

- 6 PIÈCES APÉRITIVES SALÉES
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ASSORTIMENTS
- PLANCHE DE FROMAGES SÉLECTIONS
- 3 PIÈCES APÉRITIVES SUCRÉES



COCKTAIL SIGNATURE

88€

- 9 PIÈCES APÉRITIVES SALÉES
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ASSORTIMENTS
- PLANCHE DE FROMAGES SÉLECTIONS
- 5 PIÈCES APÉRITIVES SUCRÉES



COCKTAIL PRESTIGE

140€

- 9 PIÈCES APÉRITIVES SALÉES
- BUFFET TERROIR CHARCUTERIE ET ATELIER PÂTÉ DE FAMILLE
- BRASERO POISSONS/ VIANDES/LÉGUMES
- 5 PIÈCES APÉRITIVES SUCRÉES
- BAR À MOUSSE AU CHOCOLAT ET SES FRUITS



CONDITIONS de PRIVATISATION

Du Jeudi au Dimanche

- Minimum de 20 personnes jusqu'à 30 personnes : forfait de 400€ TTC pour le cocktail élégance
- de 30 à 50 personnes : forfait de 300€ TTC pour le cocktail élégance

OFFERT pour le cocktail Signature et Prestige

Pour une ouverture spéciale Hors Jours d'ouvertures un supplément sera effectué

- de 20 à 50 personnes : 500€ TTC
- de 50 personnes à + : 800€ TTC pour le cocktail élégance

OFFERT à partir de 50 personnes pour le cocktail Signature et Prestige

- Option Boissons Sans Alcool : Soft Sodas, Mocktail, Jus de Fruits 8€ par personne
- Option Boisson apéritif Avec Alcool: Kir, Ricard, Whisky, Cocktail création, Vin 16€ par personne
- Option Champagne 1 coupe par personne 16 € ou 2 à 3 coupes par personne : 40€/personne
- Tireuse à Bière Artisanale Locale pour max 80 personnes : 120€ TTC



GWLADYS & SÉBASTIEN RATH

LE SAINT HILAIRE

✨ *Prestige et exclusif*

“Dans l’intimité de notre maison, offrez à vos convives une parenthèse d’exception où passion, gastronomie et art de vivre se rencontrent”



NOUS TROUVER

Demande de devis par mail

contact@lesainthilaire.com

Notre Adresse

Ancienne route de Nîmes - 5 rue
André Schenk 30560 Saint Hilaire
de Brethmas

Notre Site internet

www.lesainthilaire.com

04.66.52.30.87

