



Proposition de menus

Menu à 25€

Cake au saumon « fumé maison »

ou Salade de jambon de pays avec blinis aux noix maison

ou Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

Suprême de pintade sauce forestière

ou Médaillon de porc, sauce aux herbes de Provence

ou Rôti de Veau, sauce au Thym

Servis avec Pommes de terre rôties à l'ail et tian de légumes

Moelleux aux noix maison avec crème anglaise

ou tarte Alsacienne

ou Brownie aux Noix maison, coulis de fruits rouges

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)

AUBERGE
DES 7 TOURS



Menu à 28€

Salade avec lardons fumés et toast de Rocamadour fermier

ou Mille feuille salade et saumon « fumé maison »

ou Salade avec filet mignon « fumé maison », haricots coco et noisettes torréfiées

Rôti de Veau, sauce au Thym

ou Suprême de poulet fermière sauce aux cèpes

servis avec Pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes

ou Parmentier de Canard avec salade

Moelleux aux noix maison avec crème anglaise

ou tarte Alsacienne

ou Brownie aux Noix maison, coulis de fruits rouges

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)

AUBERGE
DES 7 TOURS



Menu à 34€

Foie gras avec chutney d'oignons, pain d'épices et brioche
ou Salade jambon de pays avec blinis aux Noix
ou Salade verte, filet mignon « fumé maison » et Rocamadour fermier
ou Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

Gigot d'agneau du Quercy, pommes de terre rôtie à l'ail et tian de légumes
ou Filet de bœuf sauce au poivre, pommes grenailles et haricots verts
ou Pavé de Saumon, sauce à l'aneth
servis avec Tagliatelles fraîches

Omelette Norvégienne maison
ou Soufflé tiède au chocolat, boule de glace au choix
ou Tarte au citron meringuée maison

Café
Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)

AUBERGE
DES 7 TOURS



Apéritif : Apéritif maison et ses deux feuilletés : 3.70 € de supplément

Apéritif blanc cassis et ses deux feuilletés : 2.50 € de supplément

Fromages : Sélection de Fromages : 3.70€ de supplément

Rocamadour sur salade : 2.70 € de supplément

Soupes : 2.50 € de supplément

Droit de bouchon : 3.50€

Le choix du menu doit être unique pour l'ensemble du groupe.

*Vous devrez nous adresser **votre menu** ainsi que le **nombre définitif de personnes** au minimum **2 semaines avant votre événement**, afin d'assurer les commandes de marchandises et servira de base de facturation.*

Toute demande d'ajout de personnes, au-delà de ce délai se fera sur accord du chef cuisinier en fonction des disponibilités des marchandises,

Cependant si le nombre de personnes venait à diminuer, compte tenu des inflations subies, nous n'accepterons plus d'adapter la facturation à la baisse après ce délai.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

Merci d'avance

Le Chef Eric et son équipe se tiennent à votre disposition.