



## Proposition de menus

### Menu à 28€

Cake au saumon « fumé maison » et bouquets

Ou salade de jambon de pays avec blinis aux noix maison

Salade avec gésiers de canard

---

Suprême de pintade sauce forestière

Ou médaillon de porc, sauce aux herbes de Provence

Ou rôti de Veau, sauce au Thym

Servis avec du gratin Dauphinois

---

Moelleux aux noix maison avec crème anglaise

Ou tarte Alsacienne maison

Ou brownie aux noix maison, coulis de fruits rouges

---

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 32€

Salade avec lardons fumés et toast de Rocamadour fermier

Ou salade jambon de pays avec blinis aux Noix

Ou terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

---

Aile de raie, sauce beurre carpes et pommes vapeurs

Ou suprême de poulet fermière sauce forestière

Ou cuisse de Canard sauce moutarde violette de Brive

Servis avec du gratin Dauphinois

---

Tarte aux noix maison avec crème anglaise

Ou tarte Alsacienne maison

Ou profiteroles au chocolat maison (moins de 20 personnes)

---

Café  
Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



Menu à 38€

Foie gras avec chutney d'oignons, pain d'épices et brioche

ou Mille feuille salade et saumon « fumé maison »

ou Salade verte, filet mignon « fumé maison » et Rocamadour fermier

ou Terrine de campagne aux magrets d'oie fumés

---

Demi magret de canard sauce moutarde à la violette de Brive, gratin Dauphinois

ou Cuisse de Canard sauce moutarde violette de Brive,  
avec gratin Dauphinois

ou Pavé de Saumon, sauce à l'aneth servis avec linguines fraîches

---

Omelette Norvégienne maison (moins de 20 personnes)

ou Soufflé tiède au chocolat, boule de glace au choix

ou Tarte au citron meringuée maison

---

Café

Vin en pichet (rouge, rosé ou blanc)



**Apéritif :** Apéritif maison et ses deux feuilletés : *5,00€ de supplément*

Apéritif blanc cassis et ses deux feuilletés : *4,00 € de supplément*

**Fromages :** Sélection de Fromages : *4,60 € de supplément*  
Rocamadour sur salade : *3,60 € de supplément*

**Soupe :** *3,50 € de supplément*

Droit de bouchon : *5.00€*

*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.*