



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.