

# FORMULES & MENUS

# DÎNERS GROUPES

Soir

'tout Bon tout Maison'

## MENU SOIR

### Table d'hôtes

#### **FNTRÉFS À PARTAGER:**

PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison à nartager

- •• Grand plateau de Charcuteries Aveyron

  Maison Conquet Laguiole : jambon cru, saucissons,
  rillette, rosette, coppa, jésus
- Ardoise Veggy: burratina Terra Candido, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

## MENU SOIR

### **Lampions**

#### ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

Endive croquante snackée
sauces yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées

Rosace de pommes de terre, rillette de maquereau fumé

vinaigrette acidulée, salade d'herbes fraîches

Potimarron rôti, ricotta fouettée de bufflonne sauce agro dolce, graines de courges grillées

**Terrine d'Olivier au porc fermier et canard** noisettes, chutney à l'orange

**L'Œuf mayo « comme on l'aime » :** oeufs parfaitement cuits, mayonnaise à la betterave, betterave chioggia croquante, croûtons

#### **PLATS** individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible



farce végétale, petites pâtes au fromage, tuile croustillante parmesan

Bœuf confit snacké

sauce bourguignon, purée maison et carottes glacées

Suprême de pintade rôti

purée de butternut, champignons sautés, jus court

Boudin noir fermier, rösti de pomme de terre

pommes fruits rôties et en brunoise cerfeuil

L'Aubrac en tartare d'hiver

céleri croquant, oignons crispy, moutarde ancienne et frites

Poisson blanc en curry vert

légumes de saison, riz thaï , pâte curry fraîche, cacahuètes

La saucisse lentilles

très bonne saucisse d'Aveyron, lentilles vertes du Puy, moutarde violette de Brive

#### **DESSERTS**

choix avant la soirée ou menu unique

#### Riz au lait

caramel au beurre salé et chouchous amande

Sablé breton sarrasin et pommes rôties

crème montée tonka, sarrasin grillé

#### Pavlova aux agrumes

curd citron, agrumes frais, crème vanillée

#### **Chou façon Paris-Brest**

très très praliné!

Poire pochée sauce chocolat

sirop au thé, chocolat 70%, biscuit graines

Trois fromages à l'assiette

Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses



## MENU SOIR

## Côte de Boeuf

#### **ENTRÉES À PARTAGER:**

PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison à partager

- • Grand plateau de Charcuteries Aveyron Maison Conquet Laguiole : jambon cru, saucissons, rillette, rosette, coppa, jésus
- \* Ardoise Veggy : burratina Terra Candido, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes. olives Sicile

#### CÔTES DE BOEUF - plat unique

menu unique - sauf régimes particuliers annoncés en amont

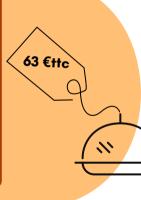
- ° CÔTES DE BOEUF 1,2kg origine France Salers servies découpées sur planches
- FRITES maison

   en petits pots individuels
- ° SALADE de POUSSES de MESCLUN, LÉGUMES CRUS en petits bols individuels
- ° OS A MOELLE GRILLÉS
- ° BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison

#### **DESSERT** unique

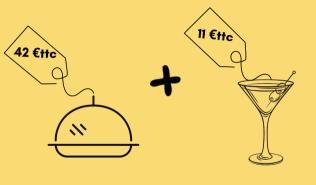
#### 3 PETITS SUCRÉS maison!

- Petit Paris-Brest
- ° Petite Pavlova aux agrumes
- ° Petit fondant chocolat 70%



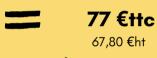
# FORMULE SOIR

Table d'hôtes











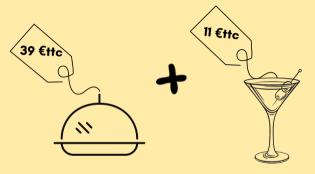
1 MENU TABLE D'HÔTES

1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3 (2 verres de vins)

# FORMULE SOIR

**Lampions** 











1 MENU LAMPIONS

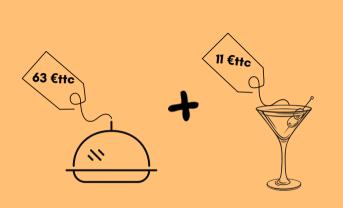
1 MENU CÔTE DE BOEUF

1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3 (2 verres de vins)

## FORMULE SOIR

Côte de Boeuf











1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3 (2 verres de vins)

1 forfait soft













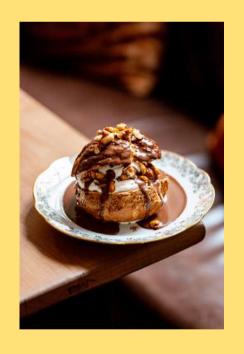






















## NOS CONDITIONS :

- formules possibles de 10 à 60 personnes
- choix menu unique conseillé à partir de 20 convives et imposé à partir de 30 convives
- un fichier excel vous sera fourni pour nous communiquer les choix des convives mini 48h avant
- le nombre de convives sera arrêté 48 h avant et servira de base de facturation finale
- empreinte cb sur 50% du devis pour bloquer la réservation + paiement global par cb le jour même ou acompte de 50% du devis par virement pour bloquer la réservation + solde à J+3 du dîner

possibilité d'ajouter les extras au devis validé sur la facture finale