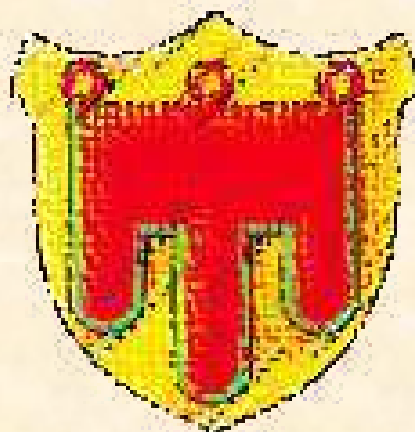


Cuisine et Saveur du Monde



Notre Carte

Madame, Monsieur, Bonjour,

*Nous vous proposons une carte complète qui, nous espérons,
répondra à vos attentes pour vos réceptions.*

Nos poêles géantes permettent d'inviter jusqu'à 800 pers

*Nous travaillons avec des professionnels du métier de bouche qui
sélectionnent pour vous des produits de qualité.*

Pour accompagner vos plats, un expert en vin vous propose sa carte.

*Nos tarifs comprennent le montage d'une cuisine sur votre site,
vaisselles jetables en bois, verre injecté, pain et
condiments.*

*Nous avons la possibilité de travailler avec de la vaisselle
traditionnelle sur demande.*

Le service est à définir avec nous, à table ou en buffet.

*Nous restons à votre disposition pour tous renseignements
complémentaires.*



Les Buffets des régions

BUFFET AUVERGNAT

Charcuterie d'Auvergne

Buffet de salades composées

Truite Fumée



Roti de Porc

Rosbeef



Ronde des Fromages d'Auvergne



Tartelette aux fruits



12.00€ T.T.C

LUNCH ITALIEN

Salade de pâtes

Charcuterie italienne



Crudités de saison



Artichauts marinés

Poivrons farcis

Poivrons Grillés



Pizza froide



Fromages italien



Tiramisu



16.00€ T.T.C

LUNCH ESPAGNOLE

Charcuterie espagnole



Crudités de saison



Tapas variées

*(crevettes, brochettes d'olives et anchois marinées,
petit pain grillé, tomate confite, calamars)*



Jambon à l'os froid



Fromages Basque



Crème brûlée



16.00€ T.T.C

Les menus

LE TRADITIONNEL

Entrées :

Terrine Maison

Ou

Salade Auvergnate



Plats :

Choux farcis accompagné de son riz sauce forestière

Ou

Truffade jambon de pays Salade



Fromages :

Fromages d'Auvergne



Desserts :

Tartelette aux fruits

Ou

Tartelette fine aux pommes cuites



Café

13.00€ T.T.C

LE BOUGNAT

Entrées : *Terrine de Canard et Noisettes maison*

Ou

Salade au Bleu d'Auvergne

Ou

Assiette de Charcuterie d'Auvergne

❧

Plats : *Aligot, Saucisse de pays maison avec son Confit d'oignon au Muscadet*

Ou

Coufidou et Truffade d'Auvergne

Ou

Sauté de Veau aux Champignons des Bois

❧

Fromages : *Ronde des Fromages d'Auvergne*

❧

Desserts : *Cornet de Murat*

Ou

Suprême de Fruits rouges

Ou

Croustillant Chocolat Noisette

❧

Café

16.00€ T.T.C

LE PETIT TOUR DES RÉGIONS

Entrées :

Salade Périgourdine

Ou

Méli-Mélo d'Ecrevisses

Ou

Pounti

❧

Plats :

Cassoulet

Ou

Canard aux olives Pommes sautées

Ou

Potée Auvergnate

❧

Fromages :

Ronde des Fromages d'Auvergne

❧

Desserts :

Palet Crème brûlée Abricot

Ou

Entremet Nougat et Fruits rouges

Ou

Sablé crémeux au Gianduja

❧

Café

17.00€ T.T.C

LE ROTISSEUR

Entrée : Buffet de charcuterie et Salades composées



Plats : Jambon désossé mariné à la broche

Servit avec une Plancha de Légumes



Fromages : Ronde des Fromages d'Auvergne et Salade verte



Desserts : Pompe aux Pommes

Ou

Salade de Fruits de Saison



Café

19.00€ T.TC

L'ESPAGNOLE

Sangria



Entrée :

Buffet de Tapas Espagnoles



Plats :

Paëlla



Desserts :

Crème Brulée



Café

17.00€ T.T.C

Spécialités Auvergnates

Travers de porc de montagne aux lentilles du Puy en Velay 12€



Cuisses de grenouilles à l'auvergnate 15€



Sauté de veaux aux cèpes et aux girolles, riz 16 €



Petits poids de la planèze, pied de cochon

Ou jarret 14€



Tripes Auvergnates, pommes de terre sautées 10€



Tripoux, pommes de terre vapeurs 12€



Ris de Veau aux Morilles 18€

Spécialités Régionales

Choucroute alsacienne 13€



Tartiflette 9€



Blanquette de veau, riz 13€



Tête de veau, pommes de terre vapeurs 15€



Moules frites 10€

Spécialités Exotiques

Chili con carne 10€



Poulet colombo 12€



Curry de thon 14€



Gambas flambées au rhum 19€



Jambalaya 13€



Paëlla royale 13.50 €



Carte des vins

Blanc

Tarif vin blanc 75cls TTC

Domaine Maspique 2009 Cuvée Initial

Appellation Vin de Pays d'OC

Cépage : Chardonnay

Robe jaune claire, nez de pêches blanches, en bouche le vin est souple sans acidité, conservant toutefois cette touche de vivacité, confirmant un bel équilibre

12€00 TTC

Tarifs vin rosé 75cls TTC

Vins aromatisés en bouteille

Griottes-Cerises-Rosé

Mure-Cassis-Rosé

Framboise-Rosé

parfait en apéritif

8.00€TTC

Carte des vins

Rouge

TARIFS VINS ROUGES 75cls TTC

Cotes du Rhône Eclat du Rhône 2009

Appellation Cotes du Rhône contrôlée

Cépages : Syrah, Grenache

Vin issu du grenache noir, riche, fruité, généreux

Parfait avec viande rouge, champignons de saison ainsi que sur les fromages de Région

12,00€ TTC

Fitou Domaine de Saint Anne 2007

Appellation Fitou Contrôlée

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Carignan

Robe pourpre, violine, nez de fruits rouges,

vin d'une belle maturité qui magnifie le potentiel du terroir de Fitou

Ce vin accompagnera vos plats chauds d'hiver, viandes grillées, volailles

13,00€ TTC

Carte des vins

Rouge

Château du Donjon LA PUJADE 2010 *(Vignes Centenaires)*

Appellation Minervois Contrôlée

Cépage : Grenache Noir

Vin issu de la plus vieille parcelle de la propriété, plantée il y a plus de cent ans. Produit uniquement certaines années lorsque le millésime s'y prête, ce grand vin d'exception saura vous séduire par ses arômes de fruits rouges (bourgeons de cassis). Après aération du vin, perception de notes réglisses

29,00€ TTC

Château Cantegrives Bordeaux Cotes de *Castillon 2004*

Appellation Bordeaux contrôlée

Cépages : Merlot Cabernet sauvignon Cabernet Franc

Robe rouge cerises, en bouche le vin léger est souple, les tannins sont fondus. Très agréable avec viandes rouges

12,00€ TTC

Carte des vins

Rouge

Château du Donjon Grande Tradition 2009

Appellation Minervois Contrôlée

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Carignan

Robe rouge brillante, beaucoup d'éclat. Aromes de fruits rouges, en bouche une attaque puissante suivie d'un équilibre parfait.

Le Carignan donne cette souplesse très agréable.

Ce vin saura accompagner vos plats les plus fins

21,00€ TTC

Château du Donjon Cuvée Prestige 2008

Elevé en Fut de Chêne

Appellation Minervois Contrôlée

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Elevage 12 mois en barriques de chêne français. Tri et éraflage à la vigne Superbe robe pourpre, nuancées de reflets brillants. Les saveurs s'orientent sur la vanille, les fruits noirs et sur le cacao. La bouche généreuse, puissante révèle des tannins soyeux et fondus.

Le vin des grands repas, accompagne viandes rouges grillées, gibiers, civets, fromages

Magnum 35,00€ TTC

Carte des vins

Rouge

Pic Saint Loup Domaine de la Griffe 2007

Appellation Pic Saint Loup Contrôlée

Cépages : Grenache noir, mourvèdre, Syrah

Vin a la robe grenat, nez épicié, en bouche avec des notes de réglisse le vin fin, puissant saura accompagner vos volailles par exemple, magrets, volailles fermières et autres plats structurés

17,00€ TTC

Champagne

TARIFS CHAMPAGNES 75cls TTC

Champagne récoltant DELABAYE

Brut : 30€00 TTC

Demi-Sec : 30€00 TTC

Rosé : 32€00 TTC

Cuvée prestige : 37€00 TTC