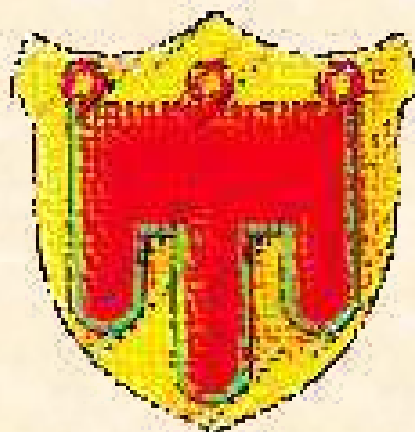


# *Cuisine et Saveur du Monde*



*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, nuancée 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