



Repas chaud assis

Sensuel

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Salade de magret fumés, tomates confites et vinaigrette à la framboise

Pavé de Skrei sauce Champagne
Rizotto

Trou Auvergnat

Filet de volaille au coulis d'écrevisses
Garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium
ou

Crèmeux de nougat à la verveine en infusion, coulis de fruits rouges, croustillant

66,90 € /pers TTC

TVA 10 % dont HT 48,09 €

Formule en 2 plats, avec le trou auvergnat

Sensuel: 56,00 € / pers

Voyages : 58,50€ / pers

Voyages

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Foie gras de canard mi cuit façon Rochette, pain d'épices et sa compotée d'oignons confits

Pavé de loup de mer en habit vert
Rizotto tomate

Trou Auvergnat

Rôti de veau basse température , sauce aux girolles
garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Triangulation chocolatée, croustillant aux amandes et agrumes, coulis caramélisée passion

68,60 € / pers TTC



Menu enfant

Crudités, Charcuterie
Filet de dinde à la crème, légumes
dessert

12,90 € / enfant de moins de 10 ans

Sont compris dans notre tarif pour les formules Sensuel et Voyages : repas, forfait vaisselle, nappage et serviette papier, pain, vin non compris, café, service (arrivé de notre équipe vers 18 h 30 , début du repas vers 20 h 30 fin du repas 1 h 30) dépassement horaire 45,00 € de l'heure par personnel présent (service et cuisine), - Casse en sus. Si le nombre de convives est inférieur à 50 adultes il y aura un supplément de 10% sur le tarif par personnes pour le service à la facturation.



Confiance

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Terrine de cochon au poivre vert, réduction balsamique

Timbaline de noix de St Jacques à l'anis étoilé, émulsion de bouillabaisse à l'huile d'olive
Timbaline de riz basmati

Trou Auvergnat

Veau façon Marengo
Garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium
ou
Verrine de mousse chocolatée origine 70%, macarons et jus de myrtille réduit

60,50 € / pers

Formule en 2 plats, avec le trou auvergnat :

Confiance : 49,95 € / pers

Passion : 61,70 € / pers

Passion

(en 3 plats)

Verrine en mise en bouche

Préssé de foie gras aux lentilles et sa compotée

Pavé de saumon d'écosse basse température et tomates confites ,réduction au miel
ou
Cassolette de gambas au gingembre et citron confit
Timbaline de riz basmati

Trou Auvergnat

Eventail de magret de canard aux mousserons
garniture de légumes

salades multicolore aux noix
Fromages de nos montagnes

Pièce montée premium
ou
Crèmeux aux agrumes et son crumble chocolatée à la coriandre, jus réduits au miel et zest

73,60 € / pers

Option Wedding cake : 1,00 € / pers TTC en sus, Forfait Fontaine à champagne : 50,00 €

- Sont compris dans notre tarif pour les formules Confiance et Passion: repas, forfait vaisselle, nappage et serviette papier, pain, sans les vins, café, service (arrivé de notre équipe vers 19 h 00 , début du repas vers 20 h 30 fin du repas 1 h 30) dépassement horaire 45,00 € de l'heure par personnel présent (service et cuisine), - Casse en sus
- Si le nombre de convives est inférieur à 50 adultes il y aura un supplément de 10% sur le tarif par personnes pour le service à la facturation.

Ces prix s'entendent TTC, le marché du jour peut faire varier quelque peu les prix indiqués dont il faudra tenir compte lors de la facturation.

- Participation aux frais de déplacement: suivant lieu

- Nos services vous proposent : Options :

-nappage tissus (voir nappage)

- Il est possible que le nom du château ou du propriétaire ou du millésime change suivant l'approvisionnement.

Soupe à l'oignon avec croûtons et gruyère

dont 1,90 HT avec TVA 5,5 %

3,500 € /pers TTC