



## 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

**52,90 € /pers TTC**

TVA 10 % dont HT 48,09 €

Formule en 2 plats, avec le trou auvergnat

**Sensuel: 46,00 € / pers**

TVA 10 % dont HT 41,81 €

**Voyages : 48,50€ / pers**

TVA 10 % dont HT 44,09 €

### **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

**55,60 € / pers TTC**

TVA 10 % dont HT 50,54 €



### **Menu enfant**

Crudité, Charcuterie

Filet de dinde à la crème, légumes  
dessert

**12,00 € / enfant de moins de 10 ans ; TVA 10 % dont HT 10,909 €**

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 40,00 € 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  
---  
Jambonnette de canard aux fruits des bois  
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

**46,50 € / pers**

TVA 10 % dont HT 42,27 €

### **Formule en 2 plats, avec le trou auvergnat :**

**Confiance : 40,50 € / pers**

TVA 10 % dont HT 36,82 €

**Passion : 47,50 € / pers**

TVA 10 % dont HT 43,19 €

## **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

**53,60 € / pers**

TVA 10 % dont HT 48,72 €

### **Option Wedding cake : 3,00 € / pers TTC en sus**

- 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 40,00 € 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 %

**3,000 € /pers TTC**