



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

Crudités, 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, sans 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. Vin prévu : vin blanc une bouteille pour 6 pers, vin rouge une bouteille pour 4 pers

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