

SERVICE TRAITEUR

Formule salade 9,90€ / pers sans boisson

12, 50€ / pers avec boisson (eau plate Mont Dore, jus de fruit bio 25cl)

- Salade suivant la carte + dessert du moment (ex : mousse au chocolat, tartelette....)

Buffet froid 14,60€ / pers

- 1 salade au choix selon la carte
- 1 viande froide au choix (ex : rôti de porc, de bœuf, poulet.....)
- 1 tranche de pâté en croute, cornichons, petits oignons et salade
- 1 dessert du moment (ex : bande feuilleté aux pommes, tartelette myrtilles....)

Menu classique 21, 50€ / pers

- Entrée : terrine de cochon ou légumes / pâté en croute volaille ou cochon
Ou salade selon la carte / crudités

- Plat : Sauté de joue de bœuf et tagliatelles
Ou Lieu noir, légumes poêlés

- Dessert : mousse au chocolat
Ou Pana cotta / tartelette

Menu régional 24€ / pers

Truffade servie avec jambon d'Auvergne et salade

Tarte myrtilles ou pompe aux pommes

Menu Festif 36€ / pers

- Amuse bouche

- Truite fumée, mesclun et vinaigrette à l'huile de noix

- Ou Foie-gras mi-cuit, brioche toastée maison
- Quasi de veau du Limousin, légumes primeurs
- Ou Filet de Saint-Pierre, blé au citron confit
- Fromages de nos montagnes, confiture maison
 - Mille-feuilles poire caramel
- Ou Pana cotta à la pastille vichy, compotée de framboise

Tous les convives doivent choisir le même menu, réservation minimum 3 jours à l'avance

Chèque d'acompte de 25% à la commande

Possibilité d'apéritif dinatoire salé ou sucré

Gamme de vin régionaux ou grands crus

Plats sans gluten, végétariens ou végétariens disponibles

CARTE DES SALADES

- Taboulé semoule, tomates, poivrons, raisins secs, ciboulette, menthe fraîche
- Riz vinaigré, saumon fumé, oignons nouveaux, tranche de citron, graines de sésame, aneth et kikkoman
- Fusilli, émincé de poulet, pesto vert, aubergine, tomates confites, salade verte, pignons de pin, basilic
- Riz, tomates, jambon, œufs durs, poivrons, vinaigrette xérès
- Salade de lentilles, lardons, croutons, bleu de Laqueuille