



Madame, Monsieur

Tous nos plats sont «faits par nos soins » à l'auberge et sont composés essentiellement de produits locaux. Nos fournisseurs sont à 90% des agriculteurs. Respectant les cycles des saisons, nous ne pouvons garantir un approvisionnement constant. Merci de nous faire confiance pour votre repas de groupe.

**Nos menus sont à 24,50€ / personne (minimum 12 pers.) incluant :
Un apéritif, une entrée, un plat avec accompagnements, fromage, dessert, ¼ de vin et café.**

La liste et le détail de nos propositions sont en page 3.

Menu enfant à 11€ (jusqu'à 12 ans) :

- Lentilles *OU* Charcuterie, servi avec de la salade.
- Plat identique aux adultes *OU* Pièce du boucher selon arrivage.
- Fromage *OU* Dessert identique aux adultes *OU* Glace 2 parfums.

Choix possibles et remarques

- Menu comprenant 2 entrées au lieu d'une seule (rajouter le prix de la seconde entrée)
Dans ce cas le prix à ajouter au menu est indiqué dans les propositions de la page suivante (2nd entrée).
Ex : Première entrée «Tête de veau » , seconde entrée « assiette du berger » puis la suite du menu.
- Vous pouvez inclure un « trou auvergnat » pour 2€/personne comprenant Alcool (Birlou ou Calva) ET Glace (pomme, poire ou rhubarbe selon arrivage).
- **Il vous est possible de laisser le choix entre maximum 2 entrées pour vos invités (menu avec entrée unique)**
Ex : pour un groupe de 20 personnes 15 Tête de veau et 5 Assiettes du berger.
ATTENTION : un minimum de 5 personnes/plat est requis.
- Le plat est unique pour tout le groupe. Une exception de 2 ou 3 personnes sera faite (pour prévoir les allergies, ceux qui n'aiment pas le poisson ou agneau, les végétariens, etc.)
La proposition de remplacement sera alors faite par l'auberge le jour du repas.

- Si vous désirez amener votre vin ou votre champagne, l'auberge se réserve le droit d'appliquer un droit de bouchon de 2€/bouteille.
- Si vous désirez amener votre apéritif, l'auberge facturera 2€/personne et pourra vous fournir 5 petits fours feuilletés/personne pour 1.50€ de plus
- Libération des lieux pour **17h30h** pour un repas le midi et **23h30** pour un repas le soir.
- Après un repas de groupe le midi, vous pouvez rester le soir si vous prenez un buffet pour **10,50€/personne** comprenant : Soupe à l'oignon, Charcuterie (Jambon cru, Terrine, Roulé), Fromages, Fruit.
La salle devra être libérée pour minuit.

Remarques :

- Vous devez nous transmettre votre choix définitif par mail (de préférence) au plus tard **10 jours avant votre repas.**
- La répartition du choix des entrées (si vous choisissez de prendre 2 entrées différentes) doit nous être communiquée maximum 3jours à l'avance (sans cette information l'auberge se réserve le droit de répartition).
- En cas de désistement de plus de 2 personnes, non averti à l'avance, l'auberge se réserve le droit de facturer **3€/personnes** manquantes.
- Vous pouvez amener votre matériel sonore et votre décoration à l'avance (suivant disponibilité de la salle).
- La gratuité pour les chauffeurs de bus se limite à 1 personne par bus (pas au guide ou autre accompagnant).
- Pour tous renseignements supplémentaires, contactez-nous le matin de préférence.
- Possibilité de location de salle AVANT les repas pour vos réunions et séminaires. Tarif sur demande.
Possibilité de petit déjeuner personnalisé et en-cas d'après-midi.

Listes des propositions pour votre repas de groupe

Apéritif		
Sauvageonne (apéritif maison moelleux à la Gentiane) OU Kir (mûre, châtaigne ou cassis) OU Vin de Sureau (apéritif maison sec). Possibilité de petits fours maison.		
Entrées		2nd entrée
Assiette salade Fromagère	Tarte moelleuse au fromage de notre contrée, Crudités, Tuile pimentée	3,50 €
Assiette salade du Berger	Glace au bleu de brebis, Sauce tomate diable, Pâte feuilletée	3,50 €
Assiette salade Chevrière	Panier croustillant au chèvre, Légumes croquants au miel/vinaigre de Xérès, Tuile au curry	3,50 €
Assiette salade du Poulailier	Galantine de poule, Boudin de volaille, Œuf de caille cocotte	3,50 €
Assiette salade Trio de Terrine	Trois terrines maison différentes (2 de viandes et 1 de légumes)	3,50 €
Tête de Veau et sa sauce	Tête de veau, servie tiède dans son jus de cuisson avec une sauce Ravigote	3,50 €
Duo de jarret et légumes croquants	Jarrets de bœuf et porc, servis en gelée avec des légumes croquants en Ravigote	3,50 €
Assiette salade du Pêcheur (supplément de 1,50€)	Feuilleté à la truite, Tranche de truite fumée, Chantilly acidulée (délai de 15 jours pour approvisionnement)	4,50 €
Ris de veau (supplément de 1,50€)	Ris de veau servis en sauce sur pâte feuilletée, Salade	4,50 €
Couderc (supplément de 1€)	Jambon cru, Terrine, Saucisson de porc, Roulé, Viande séchée	4,50 €
Soupe de légumes (réduction de 1€)	Soupe de légumes maison	2,50 €
Soupe à l'oignon (réduction de 1€)	Soupe à l'oignon traditionnelle, Croutons	2,50 €
Crudités (réduction de 0,50€)	Assiette de crudités maison (selon arrivage)	2 €
Plats		
Estouffade de bœuf du Sauvage	Ragoût de bœuf à la bière et moutarde	
Bœuf du buron	Bœuf en sauce tomate acidulée liée à la crème	
Bœuf au miel	Ragoût de bœuf au miel	
Blanquette de veau à l'ancienne	Blanquette de veau, oignons glacés, carottes, champignons	
Veau Osso Bucco	Veau en sauce tomate aux agrumes d'orange et rhubarbe	
Veau provençal	Sauté de veau aux olives et senteurs de provence	
Roti de veau du Sauvage	Roti de Veau servi avec sauce noisettes OU sauce champignons (suivant arrivage)	
Roti de porc figues - moutarde	Roti de porc moelleux à la moutarde à l'ancienne et sauce aux figues du gard	
Filet mignon en croute (supplément de 1€)	Filet mignon de porc en croute feuilletée (pour maxi 30 pers.) servi avec sauce aux champignons du moment	
Ragout d'agneau	Ragout d'agneau en sauce tomate (pour maxi 30 pers.)	
Escalope de veau avec sauce	Escalope de veau servie avec sauce (au choix noisettes ou champignons selon arrivage)	
Fromages		
3 parts de fromage fermier de nos producteurs servis avec de la confiture maison (si vous ne désirez pas de fromage compter une réduction de 1€)		
Desserts		
Sans dessert / Dessert amené	Si vous ne voulez pas de dessert ou vous amenez le vôtre	(réduction de 1€)
Moelleux châtaigne	Moelleux maison à la crème de châtaigne, chantilly maison (peut être servi avec une boule de glace avec supplément de 0,50€)	
Ile flottante vanille ou chocolat	île flottante sur un lit de crème anglaise, caramel de nos près	
Tarte aux fruits	Tarte aux fruits selon disponibilité, pâte maison, chantilly maison	
Glace maison (vanille et fruit)	Glace fermière maison 2 parfums (vanille et fruit), chantilly maison	
Fondant aux noisettes (supplément de 0,50€)	Gâteau fondant aux noisettes (pour maxi 30pers.)	
Bavarois aux fruits / Gâteau sur demande (supplément de 1,50€)	Gâteau à la mousse et aux fruits sur génoise ou Gâteau au chocolat (Fruits selon saison)	