



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.

Menu enfant à 11€ (jusqu'à 12 ans) :

Salade *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

- Pour un repas avec une entrée par personne, il vous est possible de laisser le choix entre maximum 2 entrées pour vos invités.
Exemple 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 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.
- Pour un repas avec 2 entrées par personne (pour un repas bien copieux) , le prix à ajouter au menu est indiqué dans le tableau des propositions (**2nd entrée**).
Exemple pour un groupe de 20 personnes :
Première entrée 8 Tête de veau et 12 Salades du Poulailier , et en seconde entrée 20 Salade du berger (pas de choix multiples sur la seconde entrée).

- Vous pouvez inclure un « **trou auvergnat** » pour **2€/personne** comprenant un alcool (Birlou ou Calva) ET une glace (pomme, poire ou rhubarbe selon arrivage).
- 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** (droit de bouchon)
- 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**. Dans le cas contraire, nous devons vous proposer des mets en fonction de nos disponibilités.
- La répartition du choix des entrées (si vous choisissez de prendre 2 entrées différentes) **doit nous être communiquée maximum 3 jours 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 au début du repas, 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).
- Possibilité de location de salle AVANT les repas pour vos réunions et séminaires. Tarif sur demande.
- Possibilité de petit déjeuner personnalisé ou de goûter pour l'après-midi.

Liste des mets à choisir pour le menu

Apéritif		
Sauvageonne (apéritif maison moelleux à la Gentiane) OU Kir (mûre, châtaigne ou cassis selon arrivage) OU Vin de Sureau (apéritif maison sec). Possibilité de petits fours maison.		
Entrées		2nd entrée
Salade du Berger	Glace au bleu de brebis, Sauce tomate diable, Pâte feuilletée	3,50 €
Salade Chevrière	Panier croustillant au chèvre, Légumes croquants au miel/vinaigre de Xérès	3,50 €
Salade du Poulailier	Galantine de poule, Boudin de volaille, Jus d'herbes	3,50 €
Assiette 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 (pour maxi 30 pers.)	3,50 €
Duo de jarret et légumes croquants	Jarrets de bœuf et porc 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 et légumes sur pâte feuilletée, Salade (pour maxi 30 pers.)	4,50 €
Couderc (supplément de 0.50€)	Jambon cru, Terrine, Saucisson de porc, Poitrine roulée, Saucisson de brebis, Rillettes, Viande séchée (selon disponibilité)	4,50 €
Crudités (réduction de 1€)	Assiette de crudités maison (selon arrivage)	1,50 €
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 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 selon 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 servi avec sauce aux noisettes (pour maxi 30 pers.)	
Ragout d'agneau	Ragout d'agneau en sauce tomate (pour maxi 30 pers.)	
Agneau rôti de 7h	Gigot et épaule d'agneau rôtis et cuits sous-vide pour une tendreté inégalable, servi avec une sauce "Douceur d'aïl "	
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 OU Dessert apporté	Si vous ne voulez pas de dessert ou si vous apportez 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	Blancs en neige sur un lit de crème anglaise, caramel
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, chantilly maison
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)

Les agriculteurs associés du Domaine du Sauvage
vous remercient de votre confiance.
A très bientôt à l'auberge !

Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter

Domaine du Sauvage, 43170 Chanaleilles

Téléphone : 04 71 74 40 30

Courriel : ledomainedusauvage@gmail.com