

# Formule gourmet 56€/pers (dès 30pers.)



<b>BOUCHEES APERITIVES</b>
Choisissez vos 5 bouchées différentes salées et /ou sucrées (Entre 20 g et 50 g chacune)
<b>ENTRÉE</b>
<b>1 Entrée au choix</b> Truite du Ciron en gravlax Salade Agenaise, foie gras, magret séché, lard de la ferme Terrine de canard au foie gras et salade de saison
<b>PLAT</b>
<b>1 Plat au choix</b> Le petit cochon de la ferme voisine à la broche L'Entrecôte à la cheminée aux échalotes confites Canette des arbrioux doucement rôtie à la cheminée Pot au feu de galantine de poularde à l'ancienne
<b>DESSERT</b>
<b>1 Dessert au choix</b> Flan Parisien au Safran Tourtière aux pommes flambée au Calvados Profiterole, glace vanillée, sauce chocolat chaud, noisettes grillées Pavlova aux fruits de saison, coulis de fraise au Safran
<b>PETITS PLUS</b> (sur demande en supplément)
<p>❖ Assiette de fromages 6.00€ /pers Chèvre, Brebis et Vache, salade et fruits de saison (Possible à la place du dessert)</p> <p>❖ En remplacement du dessert du menu, nous pouvons réaliser un gâteau personnalisé pour votre évènement : 4.00€ /pers</p>

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de saison

Prix du menu hors boisson  
Net de taxes, service compris

# Formule Gourmande 60€/pers (dès 30pers.)



<b>BOUCHEES APERITIVES</b>
Choisissez vos 11 bouchées différentes salées et/ou sucrées (entre 20 g et 50 g chacune)
<b>PLAT</b>
<b>1 Plat au choix</b>  Le petit cochon de la ferme voisine à la broche L'Entrecôte à la cheminée aux échalotes confites Gigot d'agneau du pays à la cheminée jus de romarin Canette des arbrieux doucement rôtie à la cheminée Pavé de truite au Ciron sauce safranée Côte de jeune bœuf grillée parfumée à la persillade Pot aux feux de poularde à l'ancienne
<b>DESSERT</b>
<b>1 Dessert au choix</b>  Flan Parisien au safran Tourtière aux pommes flambée au Calvados Crème brûlée au safran du domaine Profiterole, glace vanillée, sauce chocolat chaud, noisettes grillées Pavlova aux fruits de saison, coulis de fraise au safran
<b>PETITS PLUS</b> (sur demande en supplément)
  ❖ Assiette de fromages 6.00€ /pers Chèvre, Brebis et Vache, salade et fruits de saison (possible à la place du dessert)  ❖ En remplacement du dessert du menu, nous pouvons réaliser un gâteau personnalisé pour votre événement : 4.00€ /pers

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement de saison

Prix du menu hors boisson  
Net de taxes, service compris

# Nos bouchées salées/sucrées



<b>VIANDE</b>	<b>POISSON</b>
<p>Toast de foie gras chaud sur pain de campagne</p> <p>Terrine de canard au foie gras maison</p> <p>Mini burger de Canard sauce périgueux (truffe foie gras)</p> <p>Cappuccino de petit pois courgette ou potimarron au lard de la ferme</p> <p>Tapas Piquillos farcis sur pan con tomate</p> <p>Croquette de Pata Negra</p>	<p>Tartine de calamars à la plancha sauce au choriz</p> <p>Profiterole crème citronnée aux herbes et truite fumée du Ciron</p> <p>Verrine de crevettes sauce cocktail</p> <p>Blinis à la truite fumée du Ciron et crème aux herbes</p>
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<b>SUCRÉ</b>
<p>Torsade de feuilleté au fromage</p> <p>Plateau de crudités et assortiment de sauces</p> <p>Barquette d'endive au fromage de chèvre frais de chez Cabicoulx et noix</p> <p>Tempura d'oignons</p> <p>Tome d'aquitaine du Broc et assortiment de pains</p> <p>Verrine de Gaspacho Andalou</p> <p>Cappuccino de petit pois, courgette</p>	<p>Tuile aux noisettes, chocolat</p> <p>Pruneaux chocolat</p> <p>Panacotta aux fruits de saison, sirop de safran</p> <p>Choux à la crème</p> <p>Crème brulée au safran du domaine</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fontaine chocolat et fruits de saison</p>

# Forfaits boissons (dès 30pers.)



<p><b>Forfait Apéritif N°1</b> <b>4.50€ (12 cl) / Pers</b></p> <p><b>Kir</b> Mûre ou cassis Bergerac sec ULMA Tirecul la Graviere</p> <p>OU</p> <p><b>Vin au verre</b> Blanc demi-sec, rosé, rouge Domaine Lou Gaillot IGP Périgord</p>	<p><b>Forfait Apéritif N° 2</b> <b>5.50€ (25 cl) / Pers</b></p> <p><b>Sangria</b> Pommes, vin blanc ou vin rouge, cannelle, sucre, jus d'orange, citron, orange, limonade, cointreau</p> <p>OU</p> <p><b>Planteur</b> Rhum 3 rivières, jus d'orange, jus d'ananas, Malibu, grenadine, sucre de canne</p> <p>OU</p> <p><b>Marquise</b> Vin blanc, limonade, mousseux Dejean et fils, grand marnier, fruits</p>	<p><b>Forfait Apéritif N°3</b> <b>10.00€ (12cl) / Pers</b></p> <p><b>Cocktail champagne Hanotin</b> Champagne grand cru brut tradition, safran, sirop de fraises</p>	<p><b>Forfait Apéritif N°4</b> <b>7.00€ / Pers</b> (1 btle.75cl pour 6pers)</p> <p><b>Champagne Hanotin</b> Champagne grand cru brut tradition</p>
<p><b>Forfait vin N°1</b> <b>7.00€ / Pers</b> (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p><b>IGP Périgord</b> Domaine Lou Gaillot IGP Périgord Blanc, rosé, rouge</p>	<p><b>Forfait vin N°2</b> <b>9.00€ / Pers</b> (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p><b>Vin Blanc AOP Bergerac</b> Ulma Tirecul la gravière</p> <p><b>Vin Rosé AOP Coteaux Varois en Provence</b> Chateau de Lescarelle</p> <p><b>AOP Marmandais</b> Tap D'e Perbos</p> <p><b>IGP Périgord</b> Domaine du Bout du Monde</p>	<p><b>Forfait Vin N°3</b> <b>14.00€ / Pers</b> (1 btle.75cl pour 3pers)</p> <p><b>Vin Blanc AOP Monbazillac</b> Les pins tirecul la gravière</p> <p><b>Vin Rosé AOP Coteaux Varois en Provence</b> Chateau de Lescarelle</p> <p><b>AOP Fronton (31)</b> Domaine de plaisance</p> <p><b>Vin Rouge Haut Médoc</b> Chateau La Fleur Haut Carras</p> <p><b>AOP Graves</b> Château de Teste</p>	<p><b>Forfait Bières Fût</b> <b>180€ / Fût</b> Mise à disposition de la tireuse, Fût de 25 litres bière Blonde artisanale de Gujan Mestras (33)  (100 bières)</p>
<p><b>Forfait Soft</b> <b>3.50€ (25 cl) / Pers</b> <b>Cocktail sans alcool</b> Jus pomme safran, Eau gazeuse, Sirop de miel, Citron</p>		<p><b>Forfait Eau minérale</b> <b>2.00€ /Pers</b> Eau plate et eau gazeuse</p>	

Prix Net de taxes, service compris  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

Prix du menu hors boisson  
Net de taxes, service compris