

## MENUS GROUPES 2022 *Boissons comprises*

Version du 01/09/2021

### MENU ARDECH'EXPRESS 22€



Salade ardéchoise  
ou Gâteau de courgette et son coulis de tomate au basilic  
ou Caillette ardéchoise tiède sur lit de salade

\*\*\*

Rôti de porc aux oignons et à la châtaigne, sauce  
légèrement acidulée  
ou Cuisse de pintade rôtie sauce aux olives, accompagnée  
de lentilles vertes du Puy

\*\*\*

Carpaccio d'ananas frais mariné au sirop d'épice et sa  
boule de glace vanille  
ou Tarte aux pommes  
ou Crème aux œufs parfumée à la châtaigne

### MENU GOURMAND 35€

Timbale de lentilles du Puy et truite marinée d'Ardèche  
ou Foie gras de canard mi-cuit « maison » et son chutney  
au fruit de saison (+ 3 €)

ou Feuilleté d'escargots « gros gris » d'Ardèche et cèpes

\*\*\*

Filet de canette au Porto  
ou Suprême de pintade d'Ardèche à la crème de cèpes ou  
Pave de Sandre

\*\*\*

Duo de fromage ardéchois

\*\*\*

Profiteroles  
ou Gâteau croustillant au chocolat  
ou Omelette Norvégienne façon Ardéchoise

### MENU TERROIR 28€



Salade aux toasts de chèvre chauds ardéchois  
ou Assiette de charcuteries ardéchoises  
ou Salade et son effeuillée de truite marinée d'Ardèche  
ou Gâteau de champignons  
Ou Salade de gésiers

\*\*\*

Joue de porc braisée au Chatus et châtaignes  
ou Suprême de pintade d'Ardèche à la crème de cèpes  
ou Filet de truite d'Ardèche sauce au Viognier et herbes  
fraiches

ou Blanquette de veau  
ou Mignon de porc sauce moutarde  
ou Daube de bœuf

\*\*\*

Duo de fromage ardéchois

\*\*\*

Bavarois à la châtaigne aux brisures de marrons confits  
ou Entremet abricot/nougat de l'Ardèche  
ou Parfait glacé au chocolat  
ou Tarte multi fruits  
ou Omelette Norvégienne façon Ardéchoise

**Compris : kir de bienvenue, ¼ de vin de pays (rouge, rosé ou blanc) et café**

**Non compris :**

- Supplément vin bouteille : 4 € (1 bouteille pour 4 convives)
- Duo Fromage : +4 € pour le menu Ardech'express
- Droit de bouchon champagne : 5 € / bouteille



# CONDITIONS

## MENUS GROUPES 2022

Version du 01/09//2021

Salle de 170 couverts climatisée.

Salle supplémentaire de 50 couverts

Terrasse ombragée de 50 couverts

**Grand parking pour les autocars**

**Tous nos plats et desserts sont entièrement élaborés par notre équipe de cuisine, exclusivement à base de produits de qualité, si possible ardéchois.**



Prix valables pour un minimum **de 20 personnes**

Ces menus sont à choix unique identique pour tous à nous communiquer **au plus tard 15 jours à l'avance**

**Le nombre définitif de convives** doit être confirmé par téléphone 15 jours avant l'évènement, et correspondra au nombre de repas facturés. Passée cette date toute annulation ne pourra plus être prise en compte.

**Gratuité** : repas gratuit du chauffeur si groupe avec autocar de plus de 20 personnes payantes, et du guide si groupe de plus de 40 personnes payantes.

### Modification des menus :

Possibilité de changer de plats dans les menus de différents prix, le tarif menu étant celui du met choisi dans le menu le plus cher (nous consulter)

Ces menus ne sont que des suggestions, sur demande nous pouvons composer le menu de votre choix (prix sur demande)

**Réservation** : il sera demandé 30% d'arrhes à la commande, sauf agences ou partenaires.

**Annulation** : compte tenu des achats de marchandises pour confectionner un repas de groupe commandé et des éventuels refus d'autres groupes, en cas d'annulation de la part du client dans les 15 jours avant la date réservée, il sera facturé 30% du montant sur la base du nombre annoncé.