

Produits que nous vous proposons pour vos rassemblements

3 formules au choix :

Une formule entrée chaude ou froide et plat à 11.90€ par personne

Une formule plat seul à 8.90€ par personne

Entrées froides :

- salades au choix (carottes râpées, taboulé, museau de porc, auvergnate, tagliatelles surimi, piémontaise.)
- charcuterie d'Auvergne (jambon sec, rosette, filet de porc séché, échine de porc séchée.).
 - terrines de campagne, terrine de lapin, rillettes d'oie.
 - pâté croûte de canard, pâté richelieu, pâté croûte de pintade.

Entrées chaudes :

- quiche lorraine
- tarte saint nectaire ou fourme d'Ambert
- soufflé aux fromages
- bouchée à la reine ou ris de veau
- pâté aux pommes de terre : (nature, au bleu d'Auvergne, à la viande)
- pâté à la viande ou saucisson brioché

Plats chauds :

- lasagnes
- langue de bœuf sauce piquante
- choux farcis
- joue de porc à la bière
- bœuf bourguignon
- parmentier de canard au cantal
- poulet rôti
- truffade avec sa charcuterie d'Auvergne
- aligot saucisse

Accompagnements :

Salade verte, pommes dauphines, haricots verts, gratin dauphinois.

La formule repas froid pour un tarif de 7.90€ par personne avec :

Une viande froide au choix (rosbif cuit, rôti de porc cuit, poulet rôti)

+ charcuterie d'Auvergne

+salade au choix

Toutes les propositions sont présentées sur plateaux prêts à servir.

Réservation sur place ou par téléphone au 04.73.87.77.48 aux heures d'ouverture.