

## Les viandes autour du barbecue

Jambon rôti aux herbes.....	20,80€
<small>(prix sur une base de 60 personnes)</small>	
Pièce de bœuf à la broche.....	27,00€
Carré de bœuf <small>(prix sur une base de 50 personnes)</small> .....	31,00€
Cochon de lait <small>(prix sur une base de 50 personnes)</small> .....	22,00€
Longe de porc à la broche.....	19,00€
Agneau <small>(prix sur une base de 60 personnes)</small> .....	22,00€
Le sanglier à la broche .....	22,00€

## Nos légumes classiques.....3,50€

2 légumes au choix .....(compris avec le plat principal)  
Gratin dauphinois, pommes grenaille, tomate provençale,  
pois gourmand, fagot de haricots verts, polenta, risotto aux champignons,  
pâtes fraîches, Poêlée de légumes wok, courgettes à la menthe

Aligot ou truffade...(+1€ )

## Nos purées

Patates douces parfum d'orange, vitelotte, topinambour,  
châtaignes

## L'ardoise de fromages et salade verte

3 fromages laitiers .....	3,50€
3 fromages fermiers .....	6,20€

## Nos desserts individuel

Tiramisu glace espresso.....	7,00€
La tarte tiède Alsacienne aux pommes glace caramel fleur de sel .....	6,50€
Le panacotta exotique, sorbet passion.....	7,00€
Moelleux au chocolat crème anglaise et glace banane .....	7,00€
Feuillantine au chocolat sorbet framboises coulis vanille.....	6,50€
Framboisier .....	7,00€
Petite charlotte fruits des bois.....	7,00€
Caramello – poires et sa glace chocolat.....	7,00€
Tartelette feuilletée aux fruits et son sorbet .....	6,00€
Pompe aux pommes tiède glace cannelle .....	6,,00€

Forêt noire coulis vanille.....7,00€

L'assiette gourmande.....8,00€  
3 pâtisseries et une glace

Le charlestone cointreau et mandarine glace chocolat noire.....7,00€

## Nos desserts glacés

L'omelette norvégienne coulis framboises.....7,00€

Le soufflé glacé au grand marinier ..... 7,00€ |

Le nougat glacé.....8,00€

## Nos autres desserts

Le croquembouche » Le chou » ..... 2,,50€ |

La pyramide de macarons (le macaron).....4,80€

Le buffet de pâtisseries.....à partir 10,00€

## Menu enfant

(Maxi 12 ans)

Mousson de canard, escalope de volaille forestière légumes  
Croustillant chocolat crème anglaise  
Ou coupe de glace ou tarte pomme

\*\*\*

18,50€

## Fonctionnement de notre carte

Les tarifs de cette carte sont TTC pour un repas de type restauration au val d'Auzon dans un espace commun.  
Si vous désirez un espace privatif consultez nous.

### Le fonctionnement :

Vous sélectionnez : une entrée, puis si vous le désirez une deuxième entrée chaude, une viande, fromage et un dessert. Vous additionnez les montants et vous avez le prix du menu.

### Durée du repas prévue :

Pour un repas avec une entrée, un plat principal, fromage et un dessert nous avons prévu une durée de 2 heures de repas.

Pour un repas avec une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert nous avons prévue une durée de 3 heures.

Si vous désirez une durée de repas plus longue pour danser ou pour toute autre raison, un supplément tarifaire pour le personnel vous sera facturé. N'hésitez pas à nous consulter.

### Ce tarif est valable :

Pour un menu unique à l'ensemble de la table.

La commande devra être passée maximum 8 jours avant votre réception.

Commande réalisable suivant les places disponibles dans nos espaces événementiels. Pour une livraison à domicile consultez nous.

# Le domaine du Val d'Auzon

## Créez votre menu

Communion – Baptême - Repas de famille



## Tél : 04.73.69.31.52

### Nos coordonnées

- Route de la Roche Blanche - 63450 Le Crest

Mail : ledomaineduvaldauzon@free.fr

Site internet : www.domaine-du-val-d-auzon.com

## Les entrées froides

(toutes nos salades sont agrémentées de maïs, cœur de palmier, concombre, tomate)

L'ardoise de foie gras au trois façon .....24,00€  
En terrine, poêlé, en glace accompagné de mesclun, toast tiède, chutney de figues

L'assiette terre mer .....20,90€  
cuisse de cailles confites, brochette de crevettes marinées accompagnées de salade folle

La classique terrine de foie gras chutney de figues .....23,00€  
Toast tiède et mélimélo de salade senteur cassis et miel

 Le pounti en verdure ..... 12,50€

La salade Landaise .....14,00€  
(gésiers, magrets fumé, foies de volaille)

 La salade Corrézienne jambon cru châtaignes.....13,40€

La salade de chèvre chaud chips jambon cru..... 14,00€

La salade Bressane..... 12,00€  
Filet de volaille émincé, œuf mollet, caramel balsamique

La salade Estivale ..... 12,00€  
Wrap de poulet au curry, quartier d'agrumes

La salade gourmande senteur framboise..... 13,00€  
1 escalopes de foie gras, gésiers magret fumé

 Péssé de lentilles du Puy au foie gras salade folle .....16,50€

Le classique saumon en belle vue .....12,00€

Salade de St Jacques senteur de vanille .....17,00€

Salade de Gambas senteur balsamique au wasabi.....16,70€

Salade de saumon fumé, agrumes, pain nordique tiède..12,00€

 Terrine de Sandre et brochet .....14,25€  
tartare de tomates au basilic , salade folle et sorbet d'espelette

Terrine de truite salade folle sorbet gaspacho.....12,00€

Le tartare de St Jacques petite salade folle .....17,60€  
croustillant au wasabi glace de saumon fumé à l'aneth

Le tartare de saumon, croustillant au wasabi.....17,60€  
sorbet citron basilic

L'assiette de saumon fumé zakouski de tarama .....14,00€  
Blinis tièdes, sorbet citron et basilic

La trilogie autour du saumon : en belle vue .....18,90€  
en tartare et fumé, accompagné de salade folle, et blinis tièdes

Carpaccio de saumon et salade salade folle.....14,00€  
copeaux de parmesan, balsamique au wasabi

# Composer votre menu

## Nos ravioles

Nos ravioles aux truffes chips de parmesan .....19,90€

Les ravioles aux langoustines et fleurs de courgettes crémeux de ciboulette..... 19,90€

Les ravioles aux cèpes.....19,00€  
chips fumées et copeaux de parmesan

## Nos feuilletés et tartes

(Les feuilletés peuvent être servie en entrée avec un mélimélo de salade à la place de la sauce)

Tourte de ris de veau sauce morilles .....16,60€

Tourte de St Jacques sauce océane, petits légumes.....14,50€

Croustillant de saumon Wellington .....18,20€

Croustillant de St Jacques et écrevisses beurre blanc...17,00€

Tarte forestière ..... 12,50€

Tarte perigourdine ..... 19,60€

Flognarde au poulet tomate mozza salade folle.....14,00€  
et glace yuzu

## Nos poissons frais \*\*

Le tarif ci dessous est pour une portion de type plat principal.  
Si vous désirez du poisson comme entrée ou deuxième entrée (soit une portion plus petite) vous avez 20% de remise sur le tarif du poisson

L'assiette du pêcheur ravioles du Royan .....20,50€  
(saumon, filet de poisson, St Jacques),

Assiette du pêcheur coulis bouillabaisse.....19,50€

Filet de bar rôti senteur de bodiane .....19,50€

Dos de cabillaud aux écrevisses.....16,60€

 Filet de truite à l'auvergnate .....16,50€  
(sauce à base de lardons et bleu d'Auvergne)

 Pavé de saumon aux lentilles du puys.....16,90€

Gambas géante flambée à l'anis et son coulis..... 28,00€

Le poisson du marché sauce océane..... 14,50€  
(vous nous faites confiance pour trouver la meilleur opportunité du marché)

\*\*Nos nous engageons à travailler des poissons frais .Sauf Suite à des problèmes d'approvisionnement ou de flamber des cours.

## Nos poissons frais (suite)

Classique coquille de St Jacques.....16,20€

Fricassé de lotte, ravioles d'asperges verte.....23,00€  
coulis de homard

Fricassé de St Jacques .....26,00€

Filet de sandre beurre blanc .....17,50€

Gratiné de St Jacques et écrevisses .....14,50€

Turban de sole mousse St Jacques .....17,50€

## Nos volailles

Filet de canette aux agrumes .....17,60€

Suprême de pintade au foie gras / ou morilles.....18,40€

La cuisse de poule aux trompettes de la mort..... 14,00€

Suprême de volaille aux morilles.....13,00€

Cuisse de canard jus acidulé vinaigre framboise .....15,00€

La gigolette de volaille petite farce fine.....18,50€  
sauce vigneronne

Croustillant de canard aux pommes et foie gras .....23,00€

Le filet de poulet petite farce fine sauce cèpes .....15,00€

Le magret de canard aux cassis .....19,70€

Tournedos de canard aux 3 poivres .....20,60€

Les jambonnettes de poulet saveur d'asie .....14,00€

## Nos viandes (la suite)

*Nos sauces classiques au choix*

*Bleu, cantal, béarnaise, morilles, cèpes, girolles*

Tournedos de bœuf béarnaise.....16,00€

Pavé de veau aux girolles .....17,00€

Escalope de ris de veau aux morilles .....28,00€

Le mignon de veau réduction aux 5 infusions .....23,00€

Filet mignon de porc au cantal .....13,00€

## Nos viandes (la suite)

L'entrecôte (UE) rôtie .....16,00€

L'entrecôte de Race Simmental rôtie .....19,00€

Filet de bœuf rôti .....22,00€

Pavé de bœuf ( race Salers).....15,00€

Pavé de bœuf Rossini.....28,00€

Aumônière croustillante de mignon de porc .....19,00€  
Réduction provençale

Jambon entier cuit au foin ..... 12,00€  
(nbr de personnes minimum)

## Les viandes en sauce

Sauté de bœuf façon provençale .....15,10€  
aux aubergines et tomates confites

Sauté de veau aux cèpes .....17,20€

Blanquette de veau à l'ancienne .....17,00€  
wok de légumes printanier

Navarin d'agneau à la sarriette .....14,50€

Curry de porc façon madras .....12,00€

Tajine de poulet aux citrons confits .....15,60€

Émincé de volaille aux noix de cajou.....13,00€

Poulet basquaise parfum d'espellelte .....12,60€

Coq au vin .....12,70€

Joue de bœuf confite sauce vigneronne.....19,00€

Tête de veau sauce gréliche.....14,00€

Mijoter d'agneau saveur des îles .....20,88€

Tournedos de porc moutarde de charroux et gentiane..17,50€

## Les plats unique à thèmes

Paëlla royal.....19,50€

Couscous .....21,00€

Choucroute .....22,20€

Potée.....21,00€

Chili cone-carn.....12,00€

Pour les poissons ou les viandes nous pouvons changer la sauce