



SARL GAUDON TRAITEUR

~~~~~

**LES ARCADES DE BARJAVELLE**

**63120 COURPIERE**

**04.73.53.61.18 ou 06.08.24.96.79**

**alain.gaudon@orange.fr**

**MENU SPECIAL « Repas de groupes »**

**35 € par pers (boissons, service et location de salle compris)**

**Un kir servi à table + Sauvignon Blanc et Côtes du Rhône Rouge AOC à souhait**

**+ Mises en bouche festives servies avec le kir : 4 € non comprises**

**( ex : Verrine, Brioche escargots, Foie gras sur pain d'épices )**

**Ou une Formule Cocktail servi dans le Parc : Supplément de 7 € - Boissons et Petits fours compris ( 1h environ )**

**• Une entrée à choisir :**

Confit de foies de volaille sur petites salades à la Gasconne

Salade Neptune ( Darne de saumon froid en verdurette )

Tarte tiède Maraîchère et jeunes pousses de salade en printanière

La Barjavelle ( pâté aux pommes de terre, crème à la fourme d'Ambert, chiffonnade de jambon cru sur son lit de salade )

Feuilleté en Financière ( ris de veau, quenelles et champignons )

Blanc de Merlu au pesto sur compotée de légumes à la provençale

Pavé de saumon ( ou brochet ) à la fondue de poireaux

Filet d'Eglefin sauce homardine

Colombo de Poisson blanc et son riz créole

Filet de Grenadier à la fine champagne

**Supplément de 5 €. si vous désirez mettre 2 entrées .**

**• Trou normand ( 2 € non compris ) : le Petit bournat – Ballade Normande - l'Instant de fraîcheur ou Mojito**

**• Plat chaud :**

Pintade aux choux à l'Auvergnate et ses pommes vapeur

Carbonnade de joue de bœuf à la provençale

Osso bucco de canard à l'Orange ou Sots l'y laisse de volaille en forestière

Sauté de porcelet à la moutarde de Charroux

Poule au riz de la Mère Bravonne

Jambon grillé au miel et pommes boulangères

Suprême de volaille aux écrevisses

Gardiane de taureau ou Marengo de veau aux olives

Confit de canard à la sarladaise

ou Plats typiques : Paella, Nouillade, Couscous, Choucroute, Potée etc )

**Accompagnements : ( 2 légumes au choix suivant saison )**

Gratin forézien, - Pommes boulangères - Purée de Vitelotte ou de patates douces - Timbale de riz à la niçoise ou Risotto

Endives braisées, gratin de légumes, champignons grillés ou flan, poêlée maraîchère – caponata - tomates provençales

**• Escarolade et son duo de Fromages**

**• Dessert :**

Dôme Macaron noisétine et sa crème à la fleur d'Oranger

Craquant chocolat et sorbet à la Verveine du Velay

Tarte Chiboust Abricot et Menthe glacée

Aumônière pomme caramel beurre salé et petite salade de fruits frais

Charlottine vanille, fruits rouges et sorbet Fraise intense

Entremet du jour ( nous consulter )

**OU DESSERTS GLACES :**

**Omelette créole et son coulis de mangue**

**Trésor glacé cassis, vanille et soupe de fraise**

**Nougat glacé sur coulis de framboises**

**Soufflé au Grand -Marnier et sa crème à l'orange**

**ou Coupe glacée du jour ( nous consulter )**

**• Cafés .**

**Et, pour terminer le repas, nous vous suggérons:**

**Une Coupe de Pétillant Brut Tradition : 1 € ( ou 2 € si 2 coupes/ PERS )**

**Ou un Pétillant à 6 € TTC la bouteille - un Crémant à 12 € ou un Champagne à 25 € la bouteille**

**Un forfait boissons de fin de journée ( jusqu'au départ de vos invités ) :**

**Jus de fruits + sodas, eaux plates et gazeuses à volonté + buffet de cafés : 2 €/ PERS**

**ANIMATION MUSICALE NOUS CONSULTER POUR PLUS DE DETAILS !**

**ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?**