

# MENUS DE SAISON

## MAI A SEPTEMBRE

### MENU 24 €

(Service buffet et/ou plat - café inclus  
De 50 à 300 personnes)

#### ENTREES

- Buffet fraîcheur (salade verte, 2 crudités de saison, taboulé)
- Buffet campagnard (salade verte, terrine, rosette, chorizo)
- Buffet mixte (salade verte, crudité, rosette, taboulé)

#### PLATS

- Tchoutchouka (piperade et œuf)
- Paëlla royale ou paëlla de la mer
- Poêlon méditerranéen (gambas, encornets, moules en persillade) servi avec pommes de terre rôties
- Barbecue (choix de deux viandes entre saucisse artisanale, merguez, haut de cuisse de poulet, échine de porc, chorizo), frites fraîches
- Gardiane de taureau avec son riz de Camargue
- Poêlon thaïlandais (fricassée de volaille au satay et coco), nouilles aux légumes sauce aigre-douce

#### DESSERTS

- Entremet poire/chocolat
- Entremet poire/caramel
- Entremet coco/citron vert
- Tarte aux pommes
- Moelleux au chocolat
- Assiette 3 fromages (+ 6 €)

### MENU 29 €

(Service à l'assiette ou plat - café inclus  
150 personnes max.)

#### ENTREES

- Croustillant de pélaridon au miel et fleur de thym sur son lit de salade
- Verrine de brandade aux oignons doux des Cévennes
- Assiette cévenole (charcuterie artisanale, pélaridon, caillette)
- Tartare de crudités et mozzarella à la menthe dans son gaspacho de tomate

#### PLATS

- Mignon de porc sauce à la crème chorizo avec écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Filet de truite des Fumades crème persillade et son risotto au parmesan
- Duo de chorizo et brochette de canard sauce tomate confite, pommes de terre fondantes et aubergines confites
- Risotto à la tomate confite et basilic frais

#### DESSERTS

- Fondant chocolat glace vanille
- Tiramisu aux fruits
- Crème brûlée
- Assiette 3 fromages

### MENU 35 €

(Service à l'assiette - café inclus  
80 personnes max.)

#### ENTREES

- Mille-feuille d'aubergines confites et crémeux de pélaridon dans son gaspacho de petits pois à la noisette
- Rillettes de truite des Fumades, mousse citronnée et ciboulette, lit de roquette
- Œuf fermier façon meurette poché dans sauce au vin rouge d'ici, oignon doux, lardons, cèpes, croûtons à l'huile d'olive

#### PLATS

- Cuisse de canard confite au thym, jus au miel, gratin dauphinois aux cèpes
- Duo de truite des Fumades et gambas panko aux citrons confits, risotto au saté et lait de coco
- Rôti de faux filet de bœuf sauce au poivre vert, purée de pommes de terre parfumée à la truffe

#### DESSERTS

- Duo de mousse douceur chocolat noir et croustillant chocolat au lait praliné
- Tiramisu à la châtaigne
- Assiette 3 fromages

# MENUS DE SAISON

## OCTOBRE A AVRIL

### MENU 24 €

(Service buffet et/ou plat - café inclus  
De 50 à 300 personnes)

#### ENTREES

- Crudités de saison
- Tarte aux poireaux
- Duo de charcuterie
- Quiche au lard
- Soupe à l'oignon doux des Cévennes

#### PLATS

- Parmentier de poisson parfumé à la truffe
- Couscous royal
- Mijoté de sanglier aux cèpes, purée de pommes de terre
- Gardiane de taureau
- Choucroute
- Tartiflette

#### DESSERTS

- Tarte chocolat
- Poire au sirop
- Ile flottante
- Assiette 3 fromages (+ 6 €)

### MENU 29 €

(Service à l'assiette ou plat - café inclus  
150 personnes max.)

#### ENTREES

- Toast de pélardon aux châtaignes, lard grillé sur son lit de salade
- Vol au vent de brandade et champignons des bois à la crème d'ail
- Assiette cévenole (pélardon, caillette, charcuterie Crouzet)
- Velouté de cèpes et son œuf poché

#### PLATS

- Parmentier de taureau confit au vin rouge, pommes de terre et patates douces
- Filet de truite des Fumades sauce aux amandes avec son risotto aux légumes
- Travers de porc confit à l'ancienne dans son jus, gratin de pommes de terre
- Rizotto aux champignons des bois et parmesan

#### DESSERTS

- Fondant chocolat et crème anglaise
- Moelleux châtaigne et glace vanille
- Tarte au citron meringuée
- Assiette 3 fromages

### MENU 35 €

(Service à l'assiette - café inclus  
80 personnes max.)

#### ENTREES

- Mille-feuille d'aubergines confites et crémeux de pélardon dans son gaspacho de petits pois à la noisette
- Rillettes de truite des Fumades, mousse citronnée et ciboulette, lit de roquette
- Œuf fermier façon meurette poché dans sauce au vin rouge d'ici, oignon doux, lardons, cèpes, croûtons à l'huile olive

#### PLATS

- Cuisse de canard confite au thym, jus au miel, gratin dauphinois aux cèpes
- Duo de truites des Fumades et gambas panko aux citrons confits, risotto au saté et lait de coco
- Rôti de faux filet de bœuf sauce au poivre vert, purée de pommes de terre parfumée à la truffe

#### DESSERTS

- Duo de mousse douceur chocolat noir et croustillant chocolat au lait praliné
- Tiramisu à la châtaigne
- Assiette 3 fromages

# A LA CARTE



## ENCAS

### SALE

Omelette ou oeufs brouillés bio (3)	4.50 €
Oeuf dur bio	1.50 €
Jambon de poulet (1 tranche)	2.00 €
Jambon de porc (1 tranche)	2.00 €
Fromage (50 gr)	2.50 €
Pâte ou riz bio (100 gr)	1.50 €

### SUCRE

Pancake maison (3 pièces)	1.50 €
Brioche maison (100 gr)	2.00 €
Croissant	1.00 €
Pain au chocolat	1.00 €

## BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1.00 €
Thé vert bio	1.50 €
Verveine bio	1.50 €

### JUS DE FRUITS ET EAU

Bouteille d'eau 0,50 l	1.00 €
Bouteille d'eau 1,50 l	2.00 €
Jus multifruits 1 l	3.50 €
Jus de pomme 1 l	3.50 €

### BIERES ARTISANALES

La Gervoise 75 cl	10.00 €
(froment, blanche, ambrée, brune)	
La Cèze 33 cl (blonde 8°)	4.00 €
L'Engreineuse 33 cl (blonde 4°)	3.50 €

## COLLATIONS

Accueil café	5.50 €
(boissons chaudes, jus de fruits, biscuit)	
Pause café	8.00 €
(boissons chaudes, jus de fruits, 2 viennoiseries)	
Goûter enfant	3.50 €
(biscuit, fruit ou compote)	

## APERITIF

### FORMULES

Classic	4.50 €
(Jus de fruits, kir, cacahuètes, chips, olives)	
Convival	8.00 €
(Jus de fruits, kir, cacahuètes, olives, 3 pièces cocktail)	
Epicurien	12.50 €
(Jus de fruits, kir, vins bio rosé et viognier, cacahuètes, olives, 3 pièces cocktail)	

### ALCOOLS

Kir (15 cl)	2.00 €
Sangria (15 cl)	2.50 €
Marquissette (15 cl)	3.50 €
Punch (15 cl)	4.50 €
Soupe de mousseux (15 cl)	5.50 €

### VINS BIO LOCAUX

Vin en pichet (rouge, rosé, blanc) 0.5 l	8.00 €
Vin en pichet (rouge, rosé, blanc) 1 l	13.00 €
Viognier blanc (IGP 2022) 75 cl	13.00 €
Rouge (AOP Côtes du Rhône 2022) 75 cl	13.00 €
Rosé (AOP Côtes du Rhône 2023) 75 cl	13.00 €

## BRUNCH

Le salé-sucré	20 €
(boissons chaudes, jus de fruits, viennoiserie, céréales, pain, confitures, charcuteries, salades, oeufs, etc.)	

## A EMPORTER

### PLAQUES SALEES

(Plaque de 50 x 28 cm - 20 à 30 parts)

Quiche lorraine	35.00 €
Quiche au fromage	30.00 €
Pizza jambon	25.00 €
Pizza chèvre	25.00 €

### PLAQUES SUCREES

(Plaque de 50 x 28 cm - 20 à 30 parts)

Tarte aux pommes	25.00 €
Moelleux au chocolat	25.00 €
Moelleux aux fruits	25.00 €
Brownies	25.00 €
Part de gâteau anniversaire	3.00 €

### PIQUE-NIQUE

Repas froid	9.00 €
(chips, sandwich, barre céréales, fruit/compote, serviette)	
Panier terroir	20.00 €
(salade box, viande, accompagnement, demi-chèvre, fruit, pain, kit couverts bois, serviette)	

