

**MENUS GROUPE 2018**  
(20 à 48 couverts – sur réservation)

**21,50 €**

*Kir pétillant (+2.5€)*

☞

Terrine de Poissons Maison au Coulis de Poivrons

ou

Terrine Maison de Foies de volailles

ou

*Terrine de Pâté de Foie Gras (+2€)*

☞

Duo de Saumon et Julienne au Thym Citronné

ou

Epaule d'Agneau du Limousin Rôtie

☞

*Assiette de Salade et Fromage (+2€)*

☞

Bavarois aux Fruits

ou

Tarte fine aux Pommes

ou

Tarte aux Fruits de Saison

☞

Vin – Café

**26,50 €**

*Kir pétillant (+2.5€)*

☞

Terrine Maison de Pâté de Foie de Canard

ou

Salade Périgourdine

ou

Saumon Fumé Maison

☞

Confit de Canard Maison

ou

Rôti de Bœuf Limousin

ou

Gigot d'Agneau aux Herbes

ou

Escalope de Saumon Sauce Bergerac

☞

*Assiette de Salade et Fromage (+2€)*

☞

Tarte aux Fruits de Saison

ou

Nougat Glacé aux Noix

ou

Gourmandise de Chocolats

ou

Tarte Fine aux pommes

ou

Bavarois aux Fruits

☞

Vin – Café

**31,00 €**

*Kir pétillant (+2.5€)*

☞

Terrine de Pâté de Foie de Canard

ou

Salade Périgourdine

☞

Feuilleté de Saint Jacques à l'Anis

ou

Escalope de Saumon au Bergerac

☞

Confit de Canard et ses Légumes

ou

Roti de Bœuf et ses Légumes

ou

Gigot d'Agneau aux Herbes et ses Légumes

☞

*Assiette de Salade et Fromage (+2€)*

☞

Tarte aux Fruits de Saison

ou

Nougat Glacé aux Noix

ou

Gourmandise de Chocolats

ou

Tarte Fine aux pommes

ou

Bavarois aux Fruits

☞

Vin – Café



Hostellerie du Périgord Vert –

Marielle & Gilles ROBY – 7 avenue André Maurois – 24 310 Brantôme . Tél : 05 53 05 70 58 – Fax : 05 53 46 71 18

## MENUS GROUPE 2018

(20 à 48 couverts – sur réservation)

**40 €**

Apéritif (Kir pétillant)  
🍷  
Foie de Canard Mi-Cuit  
🍷  
Filet de Bœuf Sauce aux Morilles  
🍷  
Assiette de Salade et Cabécou  
🍷  
Assortiment de Desserts  
🍷  
Vin - Café

**43 €**

Apéritif (Cocktail au Monbazillac)  
🍷  
Magret Roulé Farci au Foie Gras  
🍷  
Feuilleté de Saint Jacques à l'Anis  
ou  
Saumon Mariné aux Fines Herbes  
🍷  
Croustillant de Magret aux Pommes  
ou  
Filet de Bœuf Sauce aux Morilles  
🍷  
Assortiment de Desserts  
🍷  
Vin - Café

### LES ALLERGENES :

Nous utilisons dans notre cuisine **des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des poissons, de l'arachide, du soja, du lait et produits laitiers, des fruits à coques, du cèleri, de la moutarde, du sésame, des sulfites, des mollusques.**

Si vous présentez une allergie à l'un ou l'autre de ces produits, **merci de nous le signaler avant de commander** votre menu afin que nous nous assurions ensemble de leur absence dans les plats qui vont vous être présentés.

Néanmoins, malgré nos meilleurs efforts, **il ne peut être exclu qu'il y ait dans un plat la présence accidentelle d'un allergène** due aux nombreuses manipulations des ingrédients en cuisine.



Hostellerie du Périgord Vert –

Marielle & Gilles ROBY – 7 avenue André Maurois – 24 310 Brantôme . Tél : 05 53 05 70 58 – Fax : 05 53 46 71 18