

MENUS GROUPE 2022

(20 à 40 couverts – sur réservation)

27 €

Kir pétillant (+3€)

☞

Terrine de Poissons Maison au Coulis de Poivrons

ou

Terrine Maison de Foies de volailles

ou

Terrine de Pâté de Foie Gras (+2.5€)

☞

Duo de Saumon et Julienne au Thym Citronné

ou

Epaule d'Agneau du Limousin Rôtie

☞

Assiette de Salade et Fromage (+2€)

☞

Trilogie de mousse Chocolat

ou

Tarte fine aux Pommes

ou

Tarte aux Fruits de Saison

☞

Vin – Café

33 €

Kir pétillant (+3€)

☞

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

☞

Vin – Café

38,00 €

Kir pétillant (+3€)

☞

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 2022

(20 à 40 couverts – sur réservation)

48€

Apéritif (Kir pétillant)

☞

Foie de Canard Mi-Cuit

☞

Filet de Bœuf Sauce aux Morilles

☞

Assiette de Salade et Cabécou

☞

Assortiment de Desserts

☞

Vin - Café

53 €

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

L'épidémie de grippe aviaire très virulente cette année **perturbe fortement nos approvisionnements** : nous sommes incapables de nous engager sur la fourniture de **foie gras de canard, magrets ou confits**.

Nous faisons au mieux pour vous préparer des **plats de qualité** avec des **produits locaux**.

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 céleri, 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

Site web : <http://www.hotel-hpv.fr> - E-mail : contact@hotel-hpv.fr

page 2/2