

Plats Traiteur fait maison

Plats remis en buffet dans votre gîte

Petit Déjeuner : 10€ par adulte - 5,50€ par enfant de moins de 10 ans

proposé avec demi-pension ou pension complète uniquement

Boissons chaudes (Thé, Café, Chocolat, Lait)

Pain de campagne, Pain Brioché, Beurre,

Confiture, Céréales, Yaourt, Jus de fruits,

Brunch : 22€ par adulte - 12€ par enfant de moins de 10 ans

Boissons chaudes (Thé, Café, Chocolat, Lait)

Pain de campagne, Pain Brioché, Beurre

Confiture, Céréales, Yaourt, Jus de fruits,

Charcuterie et fromage, tartes et salades pour le salé,
viennoiseries, gâteaux, muffins, cakes, crêpes, pancakes,
Fruits

Menu festif : 45€ par adulte

- Soupe de champagne avec 2 petits fours et 2 verrines par personne
 - Foie gras mi-cuit de canard avec compotée de figue et vin blanc Monbazillac vendanges tardives
- Tournedos de canard sauce champignon, accompagné de haricots verts et écrasée de pommes de terre
 - Salade - Plateau de fromages
- Charlotte aux fruits rouge ou Ananas ou Gâteau chocolat
 - Vin de Bergerac Pécharmant - Pain de campagne

Plats uniques

Paëlla royale ou Coucous royal 20€

Cassoulet tout canard : 20€ par personne

Parmentier de canard ou Crumble de courgettes au sausmon : 10€ la part

Enchaud de porc sauce vin champignons et légumes verts : 10€ la part

Tournedos de canard sauce vin champignons, écrasé de pomme de terre : 20€ la part

Confit de canard pommes de terres sarladaises : 12€ la part

Charlotte aux fruits rouge : 4€ la part

Planche Apéro :

Pâté au foie gras, saucisson, rilette de canard, fromage, fruits,
vin de Bergerac Rouge ou Blanc : 12,50€ par personne (à partir de 6 personnes)

Menu gourmand : 28€ par adulte

- Pâté Périgourdin au foie gras de canard avec vin Monbazillac vendanges tardives (Option foie gras entier mi cuit de canard +5€)
 - Confit de canard avec haricots verts et pommes de terre Sarladaises
 - Cabecou (petit Rocamadour de chèvre fermier)
- Pâtisserie maison (charlotte aux fruits, gâteau chocolat, tarte aux fruits)
- Vin de Bergerac rouge - Pain de campagne

Menu gourmand enfant : 15€ par enfant de moins de 10 ans

- Pâté périgourdin (50% foie gras et 50% porc)
- Confit de canard avec pommes de terre Sarladaises
 - Gâteaux aux noix avec sa crème anglaise

Tarif Demi-pension (petit déjeuner et dîner classique) :
28€ par adulte - 16€ par enfant de moins de 10ans

Tarif Pension complète (Petit déjeuner, déjeuner et dîner classique)
46€ par adulte - 26,50€ par enfant de moins de 10 ans

Panier pique-nique : 11€ par adulte et 6€ par enfant de -10 ans

Menus classiques de nos pensions adaptés aux produits de saison

Entrées :

Assiette Périgourdine (salade, noix, gésiers, magrets fumé,
tomates cerises)
Pâté Périgourdin (50% foie gras de canard) et rillettes de canard
Salade de crudités de saison
Velouté de légumes
Verrine de crème d'asperges

Plats :

Parmentier de canard avec salade verte
Confit de canard avec pommes de terre Sarladaises et haricots verts
Tartine de chèvre chaud sur lit de salade verte
Tournedos de canard sauce vin et champignons
accompagné d'un écrasé de pommes de terre/carottes
(supplément de 5€)
Crumble de courgettes/saumon avec salade verte
Enchaud de porc sauce champignons avec légumes verts.

Desserts : Pâtisserie Maison

Charlotte aux fruits rouges
Gâteau tout chocolat
Tarte aux fruits de saison
Suppléments : Gâteau pâtisseries selon vos souhaits

Pain de campagne

**Pour vos commandes de plats, vous avez la possibilité de choisir
jusqu'à deux plats différents par commande**

au plus tard 48h avant.

Livraison : Plats livrés en buffet dans votre gîte.
Vin de Bergerac proposé en cave en supplément.

Equipement

Tables valises, chaises supplémentaires, nappes et vaisselle de groupe
à disposition et à installer selon vos souhaits dans votre gîte.
Vaisselle à disposer sur votre table et à rendre propre.

Services en supplément :

Enlèvement des vaisselles remises en bout de table, débarrassage et lavage
des vaisselles : 60€ par repas (14 couverts) 100€ >15 couverts
Mise en place de la table et service de table : 100€ par repas (maximum 3h).
(heure supplémentaire 50€)

Conditions de paiement :

30% à la commande et solde sur place