

Buffet du terroir 25 €

Assortiment de Charcuterie du Périgord

Assortiment de fromages coupés de nos régions

Assortiment de viandes froides et condiments

Salade verte

Corbeille de fruits



-Vaisselle en Dure

- café, pain

-Vin : Domaine des Princes (Sauvignon) 15 € ttc la bouteille rouge rosé ou blanc

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

BBQ Périgourdin 25 €

Terrine de campagne au porc noir

Saucisse de canard, merguez demi magret de canard

Chips

Camembert et salade verte

Financier et coulis de fruits exotiques



-Vaisselle en Dure

- café, pain

-Vin : Domaine des Princes (Sauvignon) 15 € ttc la bouteille rouge rosé ou blanc

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Buffet de pizzas 25 €

Assortiment de salades

Assortiment de pizzas cuites à la demande

(4 fromages, reine, orientale, calzone...)

Corbeille de Fruits de saison



-Vaisselle en Dure

-café, pain

-Vin : Domaine des Princes (Sauvignon) 15 € ttc la bouteille rouge rosé ou blanc

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Menu Périgourdin 30 €

Duo de foie gras

(Mi cuit de canard maison et figue fourrée au foie gras d'oie)

Cuisse de canard et pommes de terre Sarladaises

Rocamadour et miel fondant

Financier et coulis de fruits exotiques



-Vaisselle en Dure

-café, pain

-Vin : Domaine des Princes (Sauvignon) 15 € ttc la bouteille rouge rosé ou blanc

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Food Truck

- **Formule entrée plat : 4 verrines froides (verrine de truite, verrine de st jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Poulet Curry Coco riz basmati: 31 €/plat seul: 22 €**

- **Formule entrée plat : 4 verrines froides (verrine de truite, verrine de st jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Poulet Yassa riz basmati: 33 €/plat seul: 24 €**

- **Formule entrée plat : 4 verrines froides (verrine de truite, verrine de st jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Paella: 36 €/plat seul: 27 €**



-Vaisselle en Dure

-café, pain

-Vin : Domaine des Princes (Sauvignon) 15 € ttc la bouteille rouge rosé ou blanc

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Petit déjeuner 10 €

Pain, beurre, confiture

Viennoiserie

Fruit de saison et yaourth

Café, thé, chocolat, jus d'orange, jus de pomme



Apéritifs et Desserts événementiels

- **Fraisier illuminé : 6 €/pers**
- **Pièce montée en cône avec nougatine (3 choux/pers parfum au choix) : 7,5 €/pers**
- **Punch : 6 €/pers (2 verres/pers)**
- **Sangria : 6 €/pers (2 verres/pers)**
- **Fût de 30 l de bière 24 (bière locale brassée à Sarlat) : 200 €**
- **Open bar tous alcools et softs : 15 €/pers (durée 2h)**
- **Animation Mojitos : 15 €/pers (durée 2h)**



Carte des vins

**Nous vous proposons des Vins et Domaines familiaux du sud ouest
sélectionnés avec soin afin de vous proposer un accord mets vins cohérent...**

Julien de Savignac-Grands vins de Bergerac-Famille Montfort/Monbazillac

Bergerac Rouge	Julien de Savignac rouge	21 €
Bergerac Rosé	Julien de Savignac rosé	21 €
Bergerac Blanc	Julien de Savignac blanc	21 €
Rosette	Julien de Savignac	24 €

Château Briand-Ribagnac-Amélie et Cédric Bougues/Cayre/Montfort

Bergerac Rouge	Château Briand rouge	34 €
Bergerac Rosé	Château Briand rosé	23 €
Bergerac Blanc	Château Briand blanc	28 €

Château la Tour des Gendres-Domaine Albert de Conti

Côtes de Bergerac Rouge	La Gloire de mon père	44 €
-------------------------	-----------------------	------

Champagne Taittinger

62 €



Nos Formules

Petit déjeuner : 56 €/pers/semaine

Demi-pension : entrée-plat ou plat-dessert y compris les 2 soirées à thème* :

Adulte : 165 €/semaine

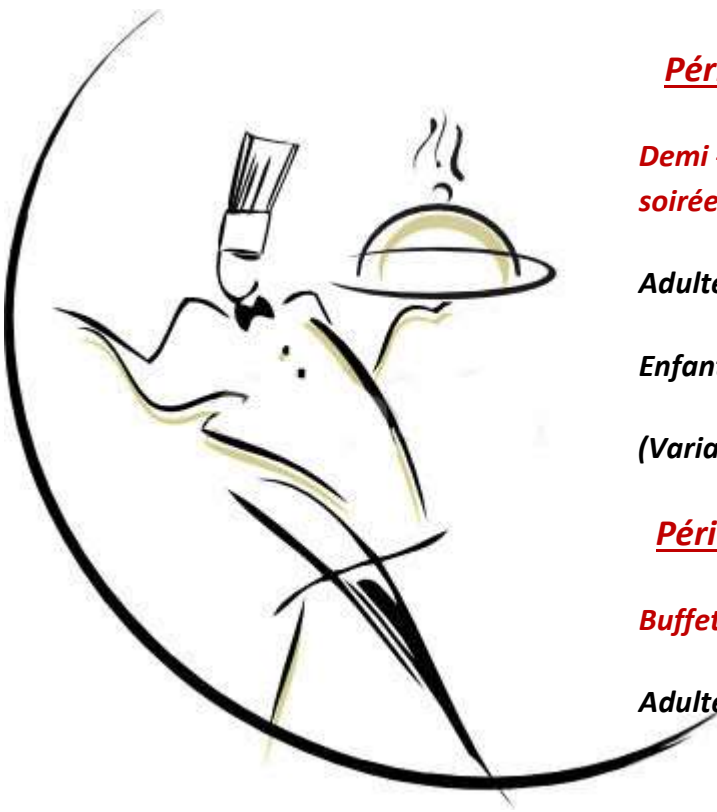
Enfant (- de 12 ans) : 115 €/semaine

Demi-pension : Entrée-plat-dessert y compris les 2 soirées à thème* :

Adulte : 185 €/semaine

Enfant (- de 12 ans) : 125 €/semaine

Forfaits :



Périgord Or :

Demi - pension entrée plat dessert, petits déjeuners, y compris les 2 soirées à thème* BOISSONS INCLUSES

Adulte 240 €/semaine

Enfant 180 €/semaine

(Variante avec repas 2 plats : adulte 220 € / enfant 170 €)

Périgord Noir :

Buffet de pizzas + Soirée périgourdine BOISSONS INCLUSES

Adulte 56 € / Enfant 28 €



Les espaces du Bistrot des Crouquets:

Que vous choisissiez une formule restauration proposée par le domaine des Crouquets ou que vous souhaitiez être en gestion libre

- **Terrasse de 70 m2 avec mobilier et parasol géant : 100 € par repas ou 160 € la journée et soirée**
OU
- **Terrasse + salle de réception de 80 m2 chauffée ou climatisée avec mobilier : 250 € par repas ou 400 € la journée et soirée**
- **Bar en accès libre** (à cumuler avec l'une des 2 options précédentes) : machine à glaçons, frigos, lave verres, verres, eco cups, pompe à bière, sono : 200 € par repas ou 250 € la journée et soirée
- **Cuisine semi pro** (à cumuler avec le bar) : fours, plonge, chambre froide, matériel, vaisselle, verrerie... : 100 € par repas ou 150 € la journée et soirée

En option

- **Fût de 30 l de bière 24** (bière locale brassée à Sarlat) : 200 €



Informations Diverses

Service

Afin de vous proposer les meilleurs produits au meilleur prix, de proposer tout au long de votre séjour des moments de partage et de convivialité, nous avons fait le choix d'alléger le service : les tables sont dressées mais ce sont les convives qui viennent chercher leur assiette préparée par nos soins et qui en assurent le débarrassage dans des box prévues à cet effet. Spécifiquement pour le BBQ vous faites cuire vous-même vos grillades pour ne rien perdre de la convivialité de cette formule.

Menu enfant

Nous proposons pour les enfants jusqu'à 12 ans une version allégée de chacune de nos formules ainsi le buffet est proposé à 12,5€, le BBQ à 12,5€, le menu Périgourdin à 15€ et le buffet de pizzas à 12,5€ TTC.

Nombre Min et Max

Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes et un maximum de 50 personnes.

*Soirées à thème

Buffet de pizzas et Menu Périgourdin

