



# 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 : Julien de Savignac (Bergerac) 21€ 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 et demi magret de canard

\*\*\*

Chips

\*\*\*

Camembert et salade verte

\*\*\*

Financier et coulis de fruits exotiques

Vaisselle en dure

Café, pain

Vin : Julien de Savignac (Bergerac) 21€ 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 : Julien de Savignac (Bergerac) 21€ 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

*(Option Dessert Pâtissier +3€)*

Vaisselle en dure

Café, pain

Vin : Julien de Savignac (Bergerac) 21€ TTC la bouteille rouge, rosé ou blanc

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille







# Food Truck

## Cuisine du monde

### 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  
**27€/plat - seul : 18€**

### 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  
**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) + Paella  
**34€/plat - seul : 25€**

## Burger

**Formule Burger au choix** : New York ou Cheeseburger  
(possibilité végétarien) **20€**

**Dessert Brownie (en option) 4€**

Vaisselle en dure

Café, pain

Vin : Julien de Savignac (Bergerac) 18€ TTC la bouteille rouge, rosé ou blanc

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille





# Petit Déjeuner 10€

Pain, beurre, confiture

\*\*\*

Viennoiserie

\*\*\*

Fruit de saison et yaourt

\*\*\*

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





## Apéritifs & Desserts événementiels

Fraisier, Framboisier, Majestic chocolat, Macaron framboise 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)

**Soupe Champenoise** : 6€/pers (2 verres/pers)

**Fût de 30l 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 soins 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**

## Forfaits

### Périgord Bronze

*Demi-pension entrée-plat ou plat-dessert livrée*

**Adulte 110€/semaine**

**Enfant 80€/semaine**

*Demi-pension entrée-plat-dessert livrée*

**Adulte 130€/semaine**

**Enfant 90€/semaine**

### Périgord Silver

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

**Adulte 165€/semaine**

**Enfant 115€/semaine**

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

**Adulte 185€/semaine**

**Enfant 125€/semaine**

### 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: 220€/adulte - 170€/enfant)**





## 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-mêmes 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 Périgourdine 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 maximum de 50 personnes.

### \* Soirées à thème

Buffet de pizzas et Menu Périgourdin