



# Cocktail

## 67€

Pomme Grenaille et Crème Truffée  
Financier Tomate et Olive Confite  
Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard

Ardoise de jambon du Périgord et ses tartines  
Ardoise de truite gravlax et son pain nordique  
Ardoise de foie gras mi cuit brioche, pain d'épices, confitures d'oignons

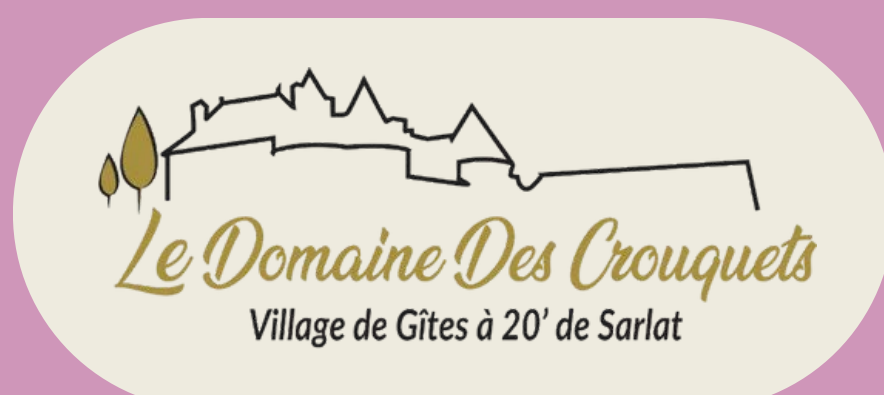
### Stand Plancha

Mini brochette cœur de canard en persillade  
Brochette de gambas façon thaï  
Yakitori des aiguillettes de canard et magret  
Saint Jacques et boudin noir  
Brochette de pommes de terre grenailles  
Brochette de légumes de saison

#### Option

*(Cassolette de civet de canard au Pécharmant et ses légumes et Boîte de légumes surprise et esturgeon pané 7,5€)*

Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné  
Crème brûlée de foie gras  
Verrines de petits légumes et gambas  
Tataki de thon et riz noir





# Cocktail 67€

*Suite...*

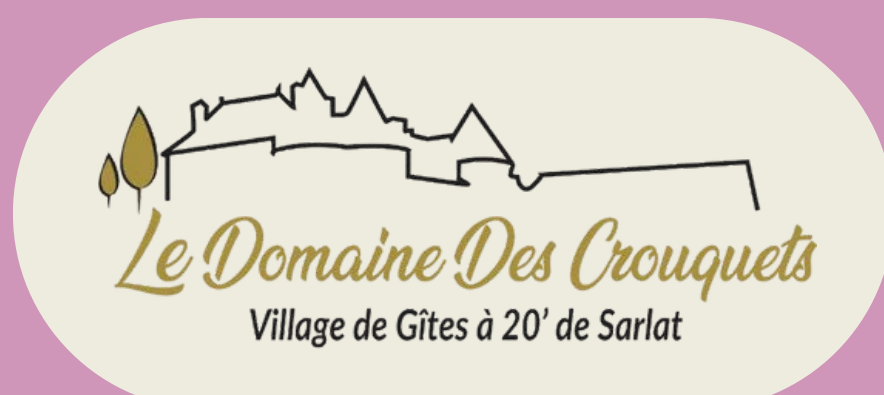
Mini choux pistache fruits sec caramélisé  
Tartelette aux noix du Périgord  
Verrine Chiboust Citron Framboise  
Sablé Chocolat et Crémeux aux Cèpes Noisettes Caramélisées  
Ou  
Fraisier ou framboisier ou craquant chocolat

*Option*

*(Pièce montée 3 choux et nougatine parfum au choix 7€ par personne)*

(Minimum 30 pax), service, vaisselle, verrerie  
Mini pains  
Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

*Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...*





# Menu

## 96€

### *Pause Fraîcheur*

Orangeade et Citronnade en fontaine

### *Boisson*

Planteur des îles

### *Toasts Salés*

Pomme Grenaille et Crème Truffée

Toast puit d'Amour

Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard

Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné

Hamburger périgourdin

Mini quiche et mini pizza (enfants)

Financier Tomate et Olive Confite

Ardoise de jambon du Périgord

### *Mise en Bouche*

Sorbet mirabelle eau de vie et tuile orange pavots



# Menu

## 96€

### Plat

Ballotine de volaille, sauce cèpes, brochette de pomme grenaille et tomate rôtie  
Ou  
Filet de poulet fermier au jus  
Mille-feuille de pommes de terre, bohémienne de légumes

### Fromage

Plateau de fromages (Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et Brie) et ses jeunes pousses

### Dessert

Buffet de dessert (Tartelette aux Fraises, Verrines Chiboust Citron Framboise, Tiramisu Passion-Coco)

### Stand Café & Thé

Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)  
Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...





# Menu

## 144€

### Pause Fraîcheur

Orangeade et Citronnade en fontaine

### Boisson

Soupe de Champagne

### Toasts Salés

Pomme Grenaille et Crème Truffée  
Verrine de Tartare d'Aiguillette de Canard et Tuile de Pain aux Noix  
Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard  
Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné  
Financier Tomate et Olive Confite  
Sucette tomate cerise façon Pomme d'Amour  
Financier Tomate et Olive Confite  
Mini quiche et mini pizza (enfants)  
Ardoise de jambon du Périgord

### Stand Terre

Découpe de terrine de foie gras maison de chez Boisserie, sucette de foie gras au pain d'épices  
Chutney figue, raisin, pain au noix, pain d'épices  
Découpe de jambon du Périgord, tartare de tomate, tartines de pain persillé



# Menu

## 144€

### Stand Mer

Huitres n°3 de chez Marsault (3 pièces par personne)  
Crépinette rôtie, vinaigre échalotte, beurre et pain de seigle  
Découpe de truite fumée maison et façon gravlax, crème fouettée à l'aneth, pain nordique  
Découpe de tataki de thon rouge et son riz parfumé

### Atelier Plancha

Brochette de gambas façon thai  
Brochette de cœur de canard en persillade  
Pavé d'esturgeon pané au Panko  
Brochette de poulet Yakitori  
Os à moelle, persillade et fleur de sel

### Mise en Bouche

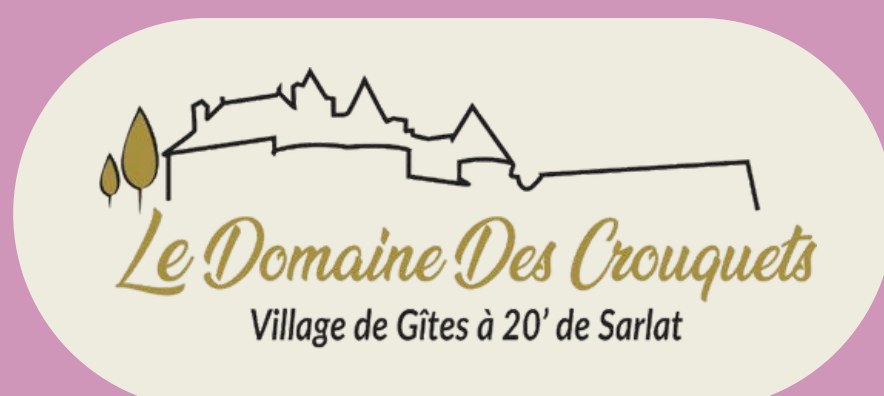
Sorbet mirabelle eau de vie et tuile orange pavot

### Plat

Filet de Bœuf fumé au foin bio de chez Vidotto, sauce morilles,  
Pommes de terre confite à l'huile de noix cœur forestier, tomate rôtie

Ou

Filet de veau fermier en croute d'herbes jus au thym  
Mille-feuille de pommes de terre et légumes de saison





# Menu

## 144€

### Fromage

Plateau de fromages (Trappes d'Echourgnac, Cabécou, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert et Brie) et ses jeunes pousses vinaigrette à la truffe d'été

### Dessert

Buffet de dessert (Tartelette aux Fraises, Coque Chocolat Citron Yuzu, Tiramisu Passion-Coco)

+

Pièce Montée (un chou par personne)

Stand Café, Thé & Mignardises  
(macarons et cannelés)

Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)  
Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...





# Options

## Menu Enfant

Burger Maison et frites  
Brownie au chocolat, crème anglaise et boule de glace vanille  
**Tarif Menu Enfant : 16€/personne**

## Menu Prestataire

**Tarif Menu Prestataire : 20€/personne**





## Brunch du lendemain

Café, Thé, Chocolat chaud, Jus d'orange  
Pain et Mini Viennoiseries (chocolatine et croissant)

Crêpes

Brioche

Confitures, Miel, pâte à tartiner, Sucre, Beurre  
Salade de fruits frais

Plateau de Charcuteries (boudin, rosette, terrine de campagne et jambon blanc)  
Poulet rôti

Salade de tomate mozzarella

Salade de pommes de terre Amandine

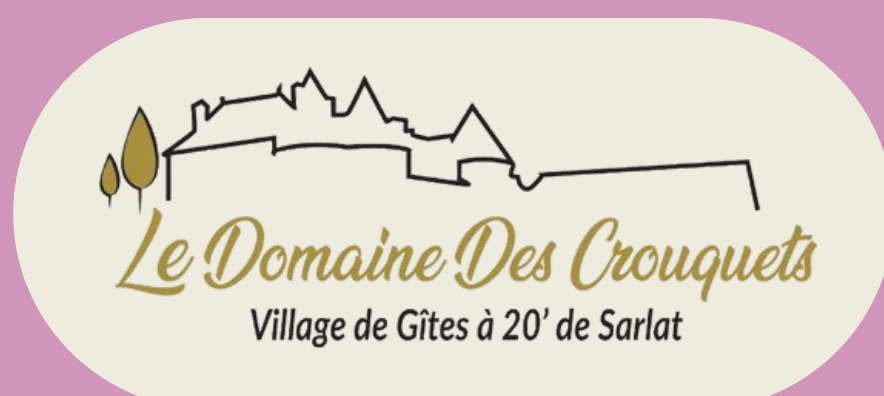
Plateau de fromages

Tarte aux pommes

**Tarif : 34€/personne**

Ce prix comprend la mise en place et la vaisselle jetable.

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...





# Food Truck Gastro

## 85€

Œuf mimosa et confit de canard  
Pissaladière, anchois, olives  
Truite, tartare, croûton

\*\*\*

Foie gras aux aubergines, aioli, fèves

\*\*\*

Carré de veau grillé, l'idée d'un chili, roquette

\*\*\*

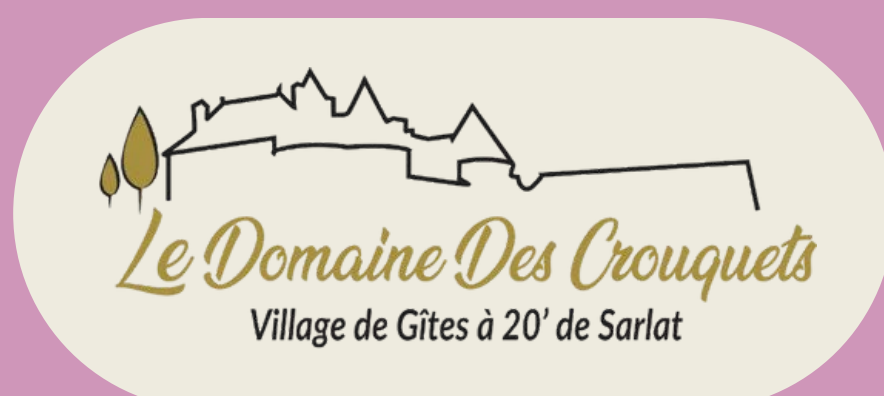
Tomme d'ici "all courgettes"

\*\*\*

Chocolat "Texture", abricots, estragon

Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)  
Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

*Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...*





# Food Truck Gastro

## 98€

Les petits poivrons farcis au crabe  
Le risotto au pesto  
La tartelette "Jerusalem"  
Focaccia et foie gras au sel

\*\*\*

Tartare de saumon à la coriandre et fenouil  
Compression "le canard" aux légumes d'été et basilic

\*\*\*

Blanc de volaille fermière, salade de cocos à la niçoise

\*\*\*

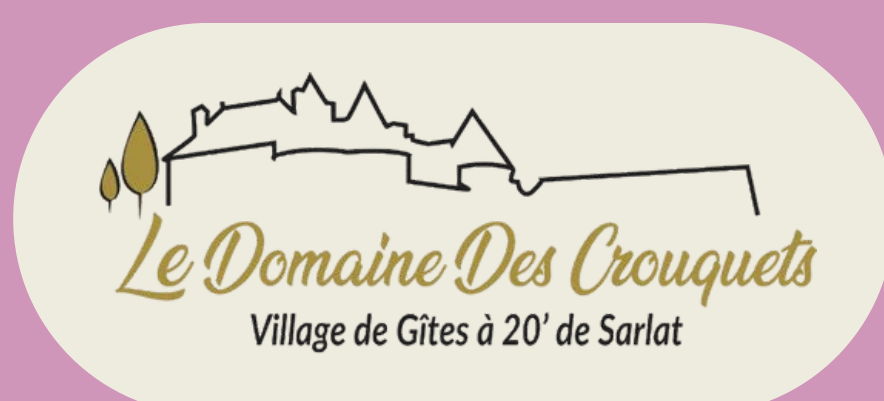
Cabécou du Périgord dans l'esprit d'une tarte citron

\*\*\*

La Framboise, Textures...

Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)  
Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

*Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...*





## 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€
----------------------	--	-----





## 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)