



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

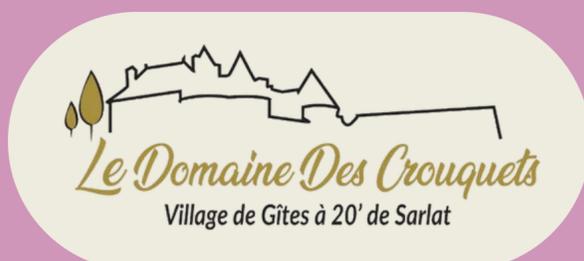
Stand Plancha

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...

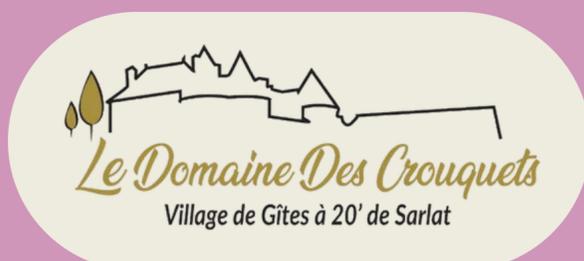
Mini choux pistache fruits sec caramélisé
Tartelette aux noix du Périgord
Verrine Chiboust Citron Framboise
Sablé Chocolat et Crémeux aux Cèpes Noisettes Caramélisées
Ou
Fraisier ou framboisier ou craquant chocolat

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

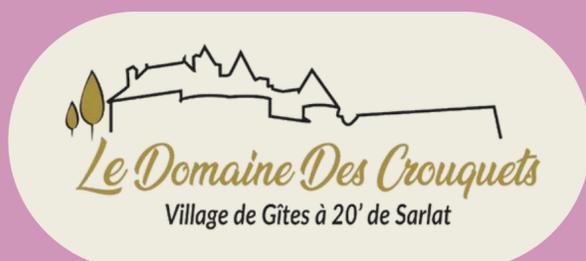
Mini quiche et mini pizza (enfants)

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

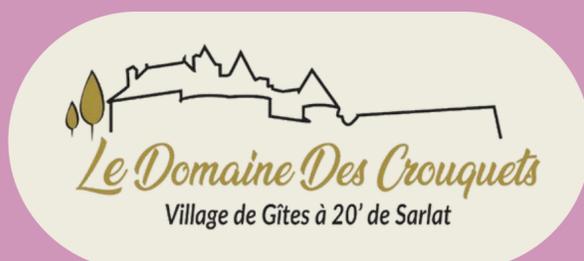
Dessert

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)

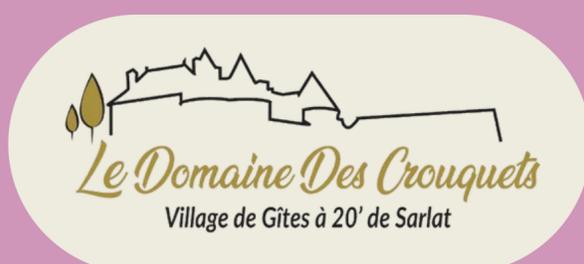
+

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

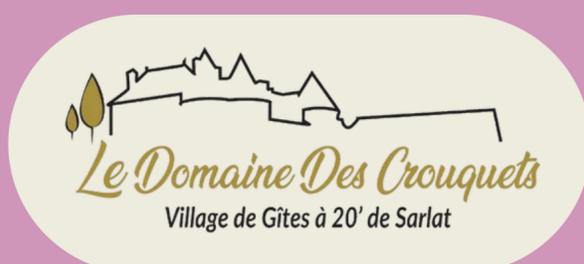
Plateau de fromages

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

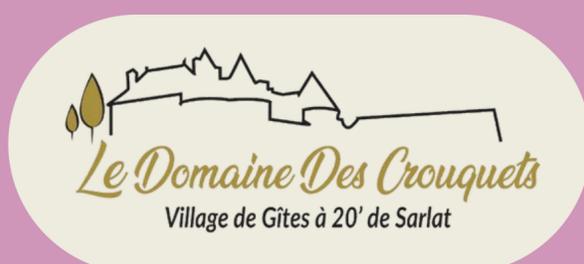
Carré de veau grillé, l'idée d'un chili, roquette

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

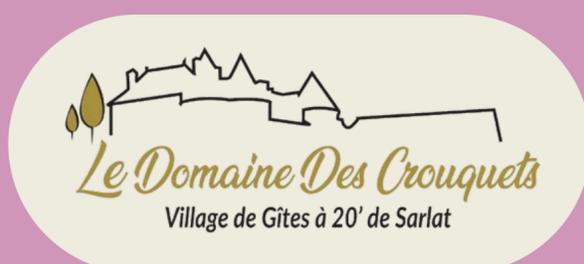
Blanc de volaille fermière, salade de cocos à la niçoise

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€

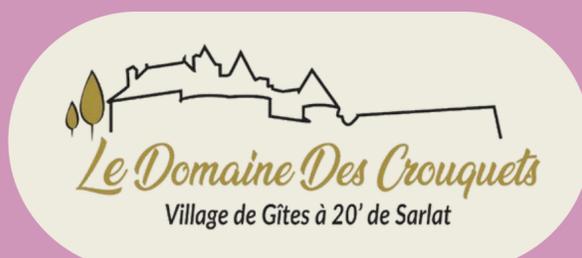
Château Briand-Ribagnac-Amélie et Cédric Bougues/Cayre/Montfort

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)

