



## Menu Livré 25€

Bouchées de poulet aux saveurs thaï, mesclun  
aux éclats de cacahuètes torréfiées

Emincé de cochon aux parfums Vietnamiens, riz thaï  
crémé banane et cardamome, éclats de cacahuètes  
torréfiées, coriandre fraîche...

Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière  
vanillée

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 20 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Menu Livré

### 35€

Duo de croquette de cabillaud et crevette panée à la chapelure panko, salade de vermicelles de riz au sésame, légumes marinés aux épices, herbes fraîches

Parmentier d'effiloché de cochon en cuisson lente aux épices cajun, purée de carottes au cumin doux, fin croustillant parmesan et chorizo, herbes fraîches

Tartelette ganache chocolat, éclats de noisettes et noix au caramel fleur de sel

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 20 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Menu Périgourdin Livré

### 38€

Toasts de magret de canard séché maison, tombée d'oignons au mélange du Trappeur et tomme du croquant, sur salade mélangée aux noix

(Ou Foie gras de canard maison aux épices du Trappeur et Cognac, avec chutney de bananes et cardamome +2€)

Parmentier de canard confit aux petits légumes et épices douces, purée de patates douces au miel, fin croustillant parmesan, persil et noisettes

Tartelette aux noix et caramel fleur de sel, chocolat noir 70%

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 20 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Menu Livré

### 45€

Tataki de saumon mariné miel et soja, roulé dans le sésame, guacamole vinaigré, réduction fruits de la passion, mesclun et pickles d'oignons rouges à la framboise

Cromesquis de canard aux épices douces, poêlée de champignons et tombée d'oignons au mélange du Trappeur, purée de patates douces miel et citron vert, éclats de noisettes torréfiées

Assortiment de 4 mignardises gourmandes du moment

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 20 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Cocktail Livré

### 25€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

---

**1x** Bouchée de poulet saveurs thaï et pesto de coriandre et cacahuètes

**2x** Crevette panée chapelure panko

**1x** Toast de rillettes de canard coriandre

**1x** Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

**1x** Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

**1x** Verrine de cochon-citronnelle cuisson lente au miel, vermicelles de riz au sésame, pickles de légumes, coriandre fraîche, cacahuètes torréfiées...

---

**1x** Mini chou crémeux cacahuètes et ganache banane

**1x** Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Cocktail Livré

### 35€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

---

**1x** Bouchée de poulet saveurs thai et pesto de coriandre et cacahuètes

**2x** Toast de rillettes de canard à la coriandre

**2x** Mini bagels garni selon l'inspiration du moment

**2x** Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

**1x** Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

**1x** Verrine comme un parmentier à l'effiloché de cochon cuisson lente, purée de carottes au beurre noisette, croustillant...

**1x** Verrine de tartare de saumon au sésame, mangue et citron vert, crème montée wasabi

---

**1x** Mini chou craquelin caramel et pop corn

**1x** Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

**2x** Cannelé de Bordeaux au rhum

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## Cocktail Livré

### 45€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

**2x** Bouchées de poulet saveurs thaï et pesto de coriandre et cacahuètes

**2x** Toasts de rillettes de canard à la coriandre

**2x** Mini bagels garni selon l'inspiration du moment

**2x** Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

**2x** Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

**2x** Verrine dès de saumon sésame et citron vert, mangue, crème montée au wasabi

**2x** Verrine tartare de bœuf Français au couteau, assaisonnement thaï, riz grillé, herbes fraîches

**1x** Mini chou craquelin caramel et pop corn

**1x** Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

**1x** Verrine crémeux chocolat et croustillant praliné et noisettes

**2x** Cannelé de Bordeaux au rhum

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



# Cocktail Périgourdin Livré

## 47€

**Assortiment de chiffonnades de charcuterie de la Maison Vaux**  
*(boudin noir, rôti de porc, pâté de campagne, grillon pur porc, rilette de canard, saucisson, saucisson à l'ail, chorizo, jambon cuit, jambon sec)*

---

**Tranche de foie gras de canard mi cuit maison et figue fourrée**  
**foie gras au monbazillac**  
*(assortiment pain et pain d'épices)*

---

**Cassolette :** *Emincé de Bœuf Français confit en tataki légèrement relevé, riz thaï crémé, riz grillé, pickles...*

**Cassolette :** *Dos de poisson du moment en bouillon de curry vertthai, riz crémé, petits légumes, herbes...*

---

**Assortiment de fromages affinés de chez Pierro**

---

**Fraisier, macaron framboise et Majestic chocolat de la pâtisserie Massoulier**

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## 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  
**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€**

### Burger

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

**Dessert Brownie (en option) 4€**

- Jolie remorque installée sur le domaine
- Service inclus
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



## 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)