



Menu Livré

22,5€

Avocat crevettes et pomelos - Hachis Parmentier - Poire Amandine

Ou

Melon au Jambon et Porto - Rôti de Porc Semoule aux légumes -
Moelleux aux Noix crème anglaise

Ou

Salade Perle Marine - Ballotine de Volaille Pomme Darphin -
Entremet Mangue Passion

Ou

Concombre au Fromage Blanc - Lasagne Bolognaise - Crumble aux
Pommes

Ou

Bruschetta Tomates Mozza - Curry de Poulet Tian de légumes -
Pana Cotta Fruits exotiques

Ou

Salade Italienne - Veau et Pasta - Mousse Chocolat



Menu Livré

22,5€

Ou

Taboulé Tutti Frutti - Boeuf Bourguignon Gratin Dauphinois - Tarte aux Fruits de saison

Ou

Brouillade aux Herbes - Curry de Porc Semoule et Petits Poids - Salade de Fruits Frais

Ou

Quiche Lorraine - Risotto au Poulet - Moelleux au Chocolat

Ou

Salade Parisienne - Cabillaud et Pasta - Financier Amandes coulis

Ou

Tomates et Mozza au Basilic - Saumon aux Herbes purée - Tiramisu

- Menu 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



Menu Livré 29,5€

Oeuf Poché et Asperges, sauce mousseline

Ballotine de Volaille et Écrasé de Pommes de Terre,
sauce forestière

Mousse au Chocolat

Ou

Velouté de Potiron aux Châtaignes

Lieu Noir au Citron, Pommes Vapeur

Salade de Fruits frais

***Pain compris**

- Menu 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



Menu Livré

41,5€

Salade Parisienne

Pavé de Saumon et Risotto, sauce buerre blanc

Tiramisu Café, Café

Ou

Terrine de légumes, sauce mousseline

Tatin de Tomates et Émincé de Boeuf, jus lié

Pana Cotta aux Fruits exotiques

***Pain compris**

- Menu 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



Menu Livré

53€

Assiette Périgourdine

Magret de Canard en Farce de Cèpes, Écrasé de Pommes de Terre aux Truffes, sauce Périgueux et Petits Légumes

Moelleux aux Noix et crème anglaise

Ou

Velouté de Cèpes et Neige aux Truffes

Parmentier de Canard aux deux Pommes, sauce Foie Gras

Tarte aux Noix

***Pain compris**

- Menu 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)