



Buffet du Terroir

25€

Assortiment de Charcuterie du Périgord

Assortiment de Fromages coupés de nos régions

Assortiment de viandes froides et condiments

Salade verte

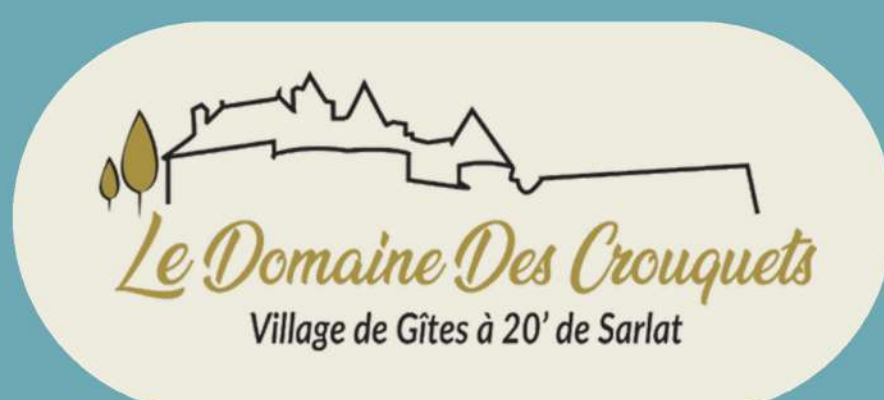
Corbeille de fruits

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

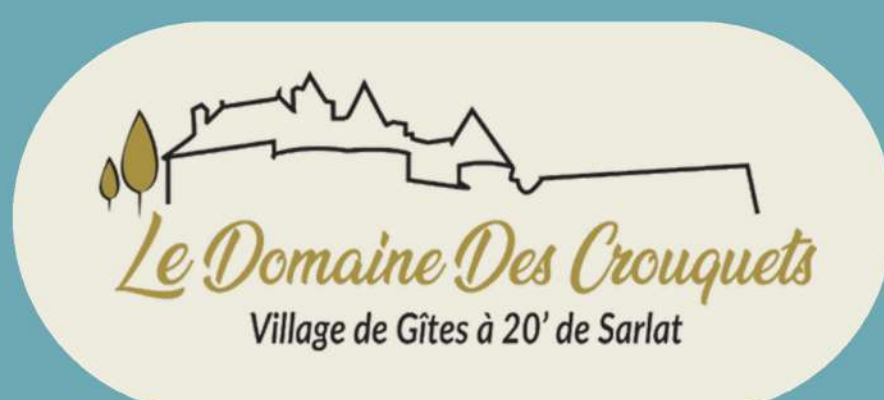
Financier et coulis de fruits exotiques

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...)

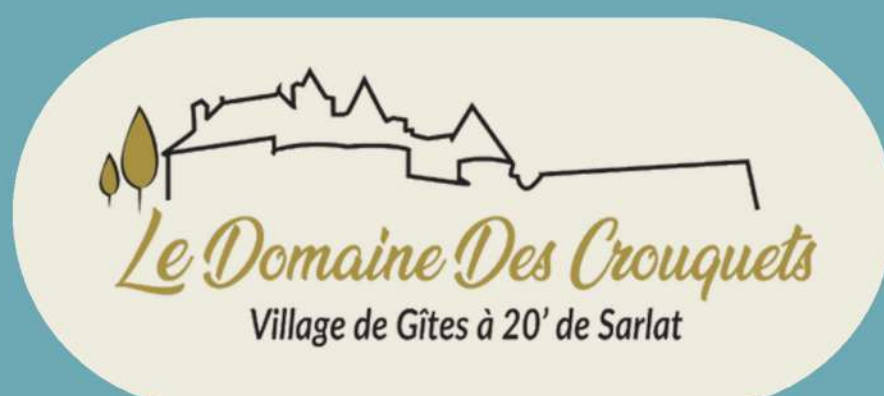
Corbeille de Fruits de saison

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

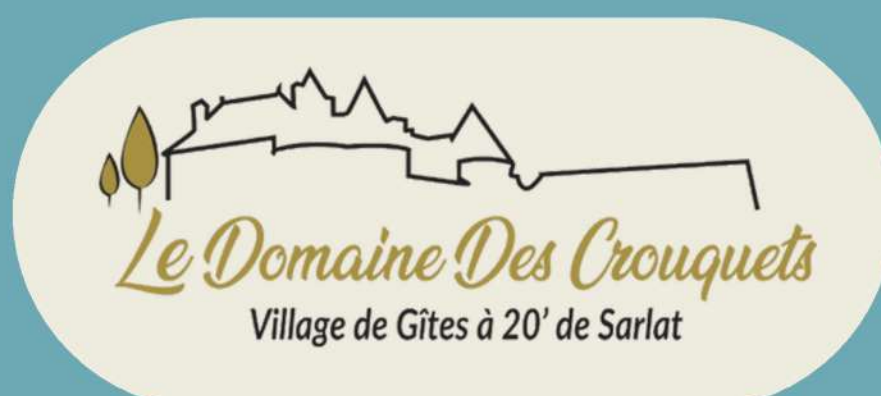
Rocamadour et miel fondant

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





Food Truck

Paëlla

Formule entrée - plat - boisson

5 tapas + Paëlla Maison + Apéritif Sangria **26€**

Option Gambas +2€

Plat Seul

Paëlla Maison **13€**

Paëlla Maison + Gambas **15€**

Crêpes

Formule à 17,5€

1 galette complète
Crêpes dessert à volonté

Formule à 22,5€

2 galette à choisir parmi :

Complète, Cabécou et Auvergnate
Crêpes dessert à volonté

Vaisselle en dure

Café, pain

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

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



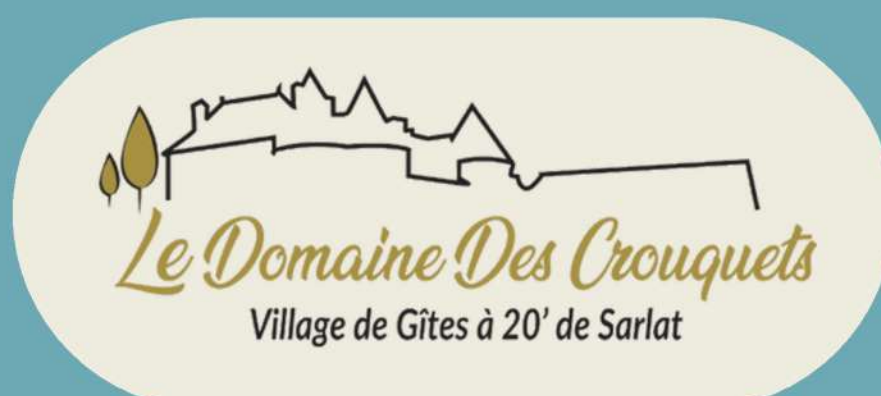
Petit Déjeuner 10€

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€

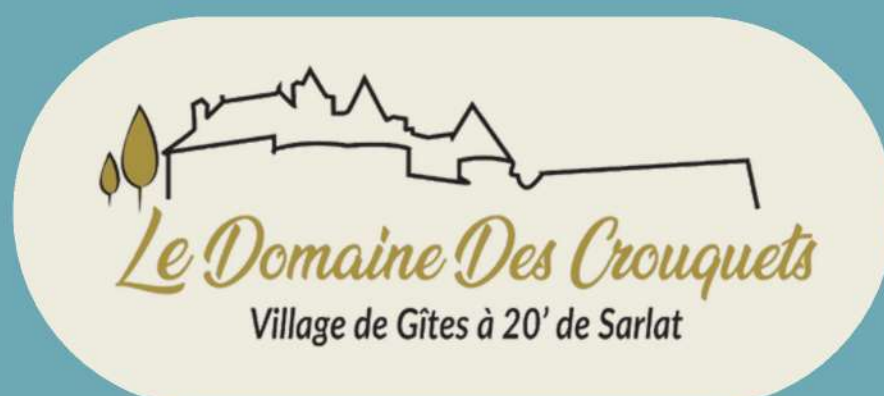
Château Briand-Ribagnac-Amélie et Cédric Bougues/Cayre/Montfort

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 130€/semaine

Enfant 90€/semaine

Demi-pension entrée-plat-dessert livrée

Adulte 155€/semaine

Enfant 115€/semaine

Périgord Silver

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

Adulte 185€/semaine

Enfant 120€/semaine

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

Adulte 205€/semaine

Enfant 135€/semaine

Périgord Or

Demi-pension entrée-plat-dessert, petits déjeuners, y compris les 2 soirées à thème BOISSONS INCLUSES*

Adulte 260€/semaine

Enfant 190€/semaine

(Variante avec repas 2 plats: 240€/adulte - 175€/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