



Madame, Monsieur,

Vous nous avez sollicités pour votre repas de groupe et nous vous en remercions.

Nous sommes une Ferme Auberge et tous nos plats sont exclusivement « **Faits Maison** ».

Ils sont composés essentiellement de produits locaux. Nos fournisseurs sont presque exclusivement des agriculteurs. Nous travaillons dans le respect du cycle des saisons, il peut donc arriver que certains produits soient en rupture de stock. Soyez sûrs cependant que nous mettrons tout en œuvre pour votre satisfaction. Merci de nous faire confiance pour votre repas de groupe.

Le prix du menu tout compris est de **32€ / personne** (minimum 12 pers.) incluant :
Un apéritif, une entrée, un plat avec accompagnements, fromage, dessert, ¼ de vin et **café**.

Le menu sans boisson est de **28€ / personne** (minimum 12 pers.) incluant :
Une entrée, un plat avec accompagnements, fromage, dessert et **café**.

Menu enfant à 12€ (jusqu'à 12 ans) :

Charcuterie *OU* Salade.

Plat identique aux adultes.

Fromage *OU* Glace en cornet 2 parfums.

Gratuit pour les moins de 5 ans

Liste des plats à choisir pour le menu

Apéritif		
Sauva'Jaune (apéritif maison moelleux à la Gentiane) OU Kir (mûre ou sureau)		
Entrée		2nd entrée en plus
Salade du Berger	Glace au bleu de brebis, Sauce tomate diable, Pâte feuilletée, salade	3,50 €
Salade Fromagère	Moelleux chèvre / parmesan du Sauvage, mousse de betterave, salade	3,50 €
Salade du Poulailier	Cocotte d'œuf de poule aux cèpes, croustons à l'ail, salade	3,50 €
Charcuterie fermière	Saucisson cuit, Saucisson sec, Rillettes, Poitrine roulée, Viandes séchées (bœuf et porc,)	3,50€
Fromage de tête et sauce ravigote	Fromage de tête tiède & sauce ravigote, salade	3,50 €
Duo de jarrets et légumes croquants	Jarrets de bœuf et porc en gelée avec des légumes croquants	3,50 €
Volaille en salade (supplément de 1,50€)	Gésiers et cœurs confits sur sa salade, mousse foie, croustons	3,50 €
Ris de veau (supplément de 1,50€)	Feuilletée de ris de veau servis en sauce, salade (pour maxi 25 pers.)	4,00 €
Assiette du Pêcheur (supplément de 1,50€)	Mousseline à la truite, copeau de truite fumée, chantilly acidulée (délai de 15 jours pour approvisionnement)	4,50 €
Crudités (réduction de 0,50€)	Assiette de crudités maison (selon arrivage)	1,50 €
Plat		
Estouffade de bœuf du Sauvage (réduction de 0,50€)	Ragoût de caractère saugain, résistant et digne. Lard, bière brune, moutarde à l'ancienne, genièvre.	
Bœuf du buron	Estouffade en tomate, liée à la crème, aux trompettes de la mort	
Bœuf effronté sauce du Chef	Effiloché de bœuf cuit 8h au four aux aromates multiples, sauce onctueuse et légèrement relevée.	
Le cochon nappé de croustillant aux girolles	Rôti de porc en cuisson lente, doré à point, sauce aux girolles et son croustillant mystère.	
Ragoût de porc à la fleur de Margeride	Sauté de porc à la gentiane emblématique de la Margeride, adoucie par le miel. Ce n'est pas un plat salé/sucré : le miel vient compléter l'amertume.	
Blanquette de veau de mimoune	Blanquette de veau, oignons glacés, carottes, champignons (girolles, cèpes, trompettes, mousserons suivant arrivage)	
Rôti de Vö de notre contrée	Rôti de Veau à basse température, servi avec sauce noisettes OU sauce champignons selon arrivage.	
Fricassée auvergnate de poulet au bleu (supplément de 1€)	Sauté de volaille au fromage local, lié simplement à la crème.	
Bèèèè rôti enrhubarbé (supplément de 1€)	Mouton (ou agneau selon arrivage) cuit 12h, puis rôti, adouci par une compoté de rhubarbe.	

Accompagnements	
Légumes du moment (poêlés ou en purée) + Triffoles* (en gratin, rôties, feuilletées, écrasées) *pomme de terre	
Fromage	
Assiette de fromages fermiers de nos producteurs servis avec de la confiture maison Fromages de vache et de brebis. (si vous ne prenez pas de fromage réduction de 1€)	
Dessert	
Sans dessert OU Dessert apporté	Si vous ne voulez pas de dessert ou si vous apportez le vôtre (réduction respective de 1€ et 50cts)
Moelleux châtaigne	Moelleux maison à la crème de châtaigne, chantilly maison (servi avec une tranche de glace, supplément de 50cts)
Ile flottante vanille	Blancs en neige sur un lit de crème anglaise, caramel
Coupétade, coulis fruit rouge	Coupétade avec ses prunes, coulis fruits rouges, chantilly maison
Glace « à la coupe » (vanille et sorbet)	Glace fermière maison de 2 parfums (vanille et sorbet selon arrivage), chantilly maison
Fondant aux noisettes	Gâteau moelleux aux noisettes, chantilly maison (supplément de 1€)
Gâteau sur demande	Gâteau à la mousse et aux fruits sur génoise (Fruits selon saison) OU Gâteau au chocolat (supplément de 1,50€)

- Le prix du repas est préférentiel, aussi nous vous demandons de ne choisir **qu'un seul plat par catégorie** pour tout le monde (entrée, plat, dessert). Bien entendu une exception peut être faite pour prévoir les allergies, ceux qui ne consomment pas de fromage ou d'agneau, les végétariens, etc. La proposition de remplacement sera alors faite par l'auberge le jour du repas.
- Si vous souhaitez rajouter une 2^{ème} entrée à votre menu, vous devrez rajouter le prix de celle-ci au tarif de base. (voir tableau des propositions **2nd entrée**)
- Vous pouvez inclure un « **trou auvergnat** » pour **2€/personne** comprenant un alcool (Birlou ou Calva) ET une boule de sorbet (pomme, poire ou rhubarbe selon arrivage).
- Si vous désirez amener votre vin ou votre champagne, l'auberge se réserve le droit d'appliquer un **droit de bouchon de 2€/bouteille**. Pour un apéritif amené par vos soins, le droit de bouchon est de **2€/personne**.
- Libération des lieux pour **17h00** pour un repas le midi.

Remarques :

- Merci de nous transmettre votre choix définitif par mail (de préférence) au plus tard **10 jours avant votre repas.**
- En cas de désistement de plus de 2 personnes, sans que nous en soyons avertis avant le repas, l'auberge se réserve le droit de facturer **3€/personne manquante.**
- Vous pouvez amener votre décoration à l'avance (suivant disponibilité de la salle). Nous pouvons vous louer notre propre sonorisation si vous le souhaitez **pour 20€.**
- La gratuité pour les chauffeurs de bus se limite à 1 personne par bus (à partir de 25 pers.). Les guides et autres accompagnants ne profiteront pas de la gratuité.
- Possibilité de location de salle AVANT les repas pour vos réunions et séminaires. Tarifs sur demande.

Les agriculteurs associés du Domaine du Sauvage
vous remercient de votre confiance.
A très bientôt à l'auberge !

Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter

Domaine du Sauvage, 43170 Chanaleilles

Téléphone : 04 71 74 40 30

Courriel : ledomainedusauvage@gmail.com