



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 est de **26,50€ / personne** (minimum 12 pers.)
incluant :

Un apéritif, une entrée, un plat avec accompagnements, fromage,
dessert, $\frac{1}{4}$ de vin et café.

Menu enfant à 12€ (jusqu'à 12 ans) :

Charcuterie *OU* Salade.

Plat identique aux adultes.

Fromage *OU* Glace en cornet 2 parfums.

Choix possibles et remarques

- 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 de 26,50€/personne. (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 et **23h30** pour un repas le soir.
- Après un repas de groupe le midi, vous pouvez rester le soir sous condition de prendre le buffet pour **10,50€/personne** comprenant : Soupe à l'oignon, Charcuterie (Jambon cru, Terrine, Roulé), Fromages, Fruit. (La salle devra être libérée pour minuit).

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€/personnes manquantes**.
- Vous pouvez amener votre matériel sonore et 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 gratuité.
- Possibilité de location de salle AVANT les repas pour vos réunions et séminaires. Tarifs sur demande.
- Possibilité de petit déjeuner personnalisé ou de goûter pour l'après-midi.

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	3,50 €
Salade Chevrrière	Croustillant au chèvre, carottes confites au miel	3,50 €
Salade du Poulailier	Galantine ou boudin de volaille, œuf de caille en cocotte, Pesto à l'ail des ours	3,50 €
Trio de Terrine, salade	Trois terrines maison différentes (2 de viandes et 1 de légumes)	3,50 €
Tête de Veau et sa sauce	Tête de veau, servie tiède dans son jus de cuisson avec une sauce Ravigote (pour maxi 30 pers.)	3,50 €
Duo de jarrets et légumes croquants	Jarrets de bœuf et porc en gelée de veau avec des légumes croquants en Ravigote	3,50 €
Assiette du Pécheur (supplément de 1,50€)	Mousseline à la truite, copeau de truite fumée, chantilly acidulée (délai de 15 jours pour approvisionnement)	4,50 €
Ris de veau (supplément de 1€)	Feuilletée de ris de veau servis en sauce, salade (pour maxi 25 pers.)	4,00 €
Charcuterie fermière (supplément de 0.50€)	Jambon cru, Terrine, Saucisson de porc, Poitrine roulée, Saucisson de brebis, Viande séchée, Rillettes (selon disponibilité)	4,00 €
Crudités (réduction de 1€)	Assiette de crudités maison (selon arrivage)	1,50 €
Plat		
Estouffade de bœuf du Sauvage	Ragoût de bœuf à la bière et moutarde	
Bœuf du buron	Bœuf en sauce tomate acidulée liée à la crème, trompettes de la mort	
Bœuf au miel	Ragoût de bœuf au miel, recette traditionnelle su Sauvage	
Rôti de porc sauce aux figues	Roti de porc moelleux à la moutarde à l'ancienne et sauce aux figues du Gard	
Filet mignon de porc en croûte	Filet mignon de porc à la tapenade en croute feuilletée, servi avec sauce aux noisettes (pour maxi 30 pers.)	
Agneau rôti de 12h	Gigot et épaule d'agneau rôtis en cuisson basse température, servi avec une sauce "Crème douceur d'ail "	
Blanquette de veau à l'ancienne	Blanquette de veau, oignons glacés, carottes, champignons (girolles, cèpes, trompettes suivant arrivage)	
Rôti de veau du Sauvage	Roti de Veau en cuisson à basse température, servi avec sauce noisettes OU sauce champignons selon arrivage	

Escalope de veau avec sauce	Escalope de veau servie avec sauce au choix noisettes OU champignons selon arrivage
Fromage	
Assiette de fromages fermiers de nos producteurs servis avec de la confiture maison Fromages de vache et brebis, avec possibilité sans vache (brebis et chèvre) (sans fromage compter une 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
Tarte aux fruits	Tarte aux fruits selon disponibilité, pâte maison, 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 0,50€)
Gâteau sur demande	Gâteau à la mousse et aux fruits sur génoise (Fruits selon saison) OU Gâteau au chocolat (supplément de 1,50€)

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