

# Menus

DE GROUPES – HIVER 2026



Les jardins  
de la Cépière



# FORMULE TAPAS

**Cocktail maison**  
(avec ou sans alcool)

## TAPAS D'APERO

**Tapenade maison et ses toasts**

&

**Rillettes de poissons aux herbes**

&

**Focaccia oignons et poivrons confits**

&

**Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage**

## LA SUITE

**Émincé de saucisse de Toulouse grillée,  
purée à l'huile de truffe**

&

**Filet de merlu, risotto au parmesan du chef et pesto**

**25€**

**Option Sucrée : 4€ par personne**  
(pour le nombre total de convives) :

**Assortiment de mignardises (3 pièces par personne)**



# FORMULE GOURMANDE

## ENTRÉES

**Burrata pesto et poivrons**

**OU**

**Ceviche de cabillaud aux agrumes**

---

## PLATS

**Onglet de bœuf grillé (env. 250 gr), sauce aux morilles,  
gratin dauphinois**

**OU**

**Pavé de saumon, crème de basilic, risotto au parmesan**

---

## DESSERTS\*

**Choux chocolat, cacahuètes et caramel**

**OU**

**Parfait glacé à la framboise**

**30€**



# FORMULE FESTIVE

## ENTRÉES

Foie gras poêlé et brioche tiède  
OU  
Tataki de thon

## PLATS

Pavé de veau, risotto au parmesan, sauce aux morilles  
OU  
Filet de cabillaud rôti, beurre blanc, légumes rôtis

## DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison  
OU  
Parfait glacé à la framboise

40€



**Réservation obligatoire**

**Formules pour 10 adultes minimum**

**Informations & options  
disponibles sur notre site internet**