



MENUS

DE GROUPES

HIVER 2026



Les jardins
de la Cépière





FORMULE TAPAS

Cocktail maison
(avec ou sans alcool)

Tapenade maison et ses toasts
et
Rillettes de poissons aux herbes
et
Focaccia oignons et poivrons confits
et
Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage

Émincé de saucisse de Toulouse grillée,
purée à l'huile de truffe
et
Filet de merlu, risotto au parmesan du chef et
pesto

25€ par personne

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€ par personne

HIVER - 2026



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

35€ par personne

HIVER - 2026



OPTIONS & INFORMATIONS

INFORMATIONS

- Nos formules de groupe sont destinées à 10 personnes adultes minimum, du lundi au vendredi.
- Ouverture exceptionnelle le week-end pour 20 personnes minimum.
- Une seule formule par groupe, parmi les 3 formules proposées.
- Les choix, les options ainsi que le nombre définitif des convives devront nous être communiqués environ 1 semaine avant l'événement, dès lors notre équipe et la marchandise seront engagées, nous serons contraints de vous facturer la totalité de la commande.
- Les tickets et cartes restaurants ne sont pas acceptés pour les formules de groupe.

OPTIONS

- CAFÉ (ou DÉCA) : 1.50€ par personne
- OPTION APÉRO :
 - Cocktail maison (avec ou sans alcool) : 3€ par personne
 - Bières , Pichet (1.4L) :
 - Blonde : 20€
 - IPA : 24€
- OPTION VINS : Une bouteille (75 cL) pour 4 personnes : 5€ par personne (blanc, rosé et/ou rouge)