

MENUS de groupes

PRINTEMPS 2026



Les jardins
de la Cépière



FORMULE TAPAS

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

Émincé de saucisse de Toulouse grillée,
purée à l'huile de truffes
&
Filet de merlu, risotto au parmesan et pesto

Option sucrée : 4€ par personne *
(pour le nombre total de convives)
Assortiment de mignardises (3 pièces)

25€/pers

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement
Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page



FORMULE GOURMANDE

ENTRÉES AU CHOIX

Burrata pesto et fruits secs

ou

Velouté froid de petits pois au fromage frais et basilic

PLATS AU CHOIX

Filet de cannette, sauce aux morilles, gratin dauphinois

ou

Pavé de saumon, crème de basilic, risotto au parmesan

DESSERTS AU CHOIX*

Chou craquant, saveur tatin

ou

Parfait glacé à la mangue

30€/pers

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement en dernière page

Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page



FORMULE FESTIVE

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras mi-cuit et chutney d'oignons rouges

ou

Tartare de thon, pomme, citron vert et noisettes

PLATS AU CHOIX

Agneau de 7h confit, risotto au parmesan

ou

Filet de bar rôti, beurre blanc, légumes de printemps

DESSERTS AU CHOIX*

Forêt noire maison

ou

Tarte au citron déstructurée

35€/pers

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement en dernière page

Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page



OPTIONS & INFORMATIONS

INFORMATIONS

- **Les formules sont pour dix personnes adultes minimum.**
- **Ouverture exceptionnelle le week-end pour 20 personnes minimum**
- **Une seule formule par groupe parmi les trois proposées.**
- **Les choix des convives doivent être communiqués une semaine avant l'événement, dès lors notre équipe et la marchandise seront engagés, nous seront contraints de vous facturer la totalité de la prestation.**
- **Les tickets et cartes restaurants ne sont pas acceptés pour les formules de groupes.**

OPTIONS BOISSONS A VALIDER

Café (ou déca) : 1,50€ par personne

OPTION APERO :

- _ Cocktail maison (avec ou sans alcool) : 3€ par personne
- _ Bière : Pichet de bière blonde (1,4 L) : 20€

OPTION VIN :

une bouteille (75cl) pour quatre personnes (blanc, rosé ou rouge)
5€ par personne

