



MENUS de groupes

ÉTÉ 2026



Les jardins
de la Cépière





FORMULE TAPAS

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

Poulet aux épices tandoori
et purée aux herbes *
&
Filet de poisson rôti (selon arrivage),
risotto au parmesan et pesto *

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

25€/pers

* Possibilité tapas alternatifs végétariens
(merci de préciser le nombre de personnes concernées)
** 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 tomates

ou

Croquettes au chorizo et poivrons

PLATS AU CHOIX

Tartare de bœuf taillé au couteau,
frites maison et salade

ou

Parillade de poissons (3 variétés selon arrivage)
et légumes de saison

ou

Dahl de lentilles corail, tomates cerises confites,
courgettes et fromage frais

DESSERTS AU CHOIX *

Financier pistache et framboise

ou

Parfait glacé à la mangue

30€/pers

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement

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



FORMULE FESTIVE

ENTRÉES AU CHOIX

Focaccia Feta et aubergine

ou

Tataki de thon au sésame

PLATS AU CHOIX

Côte de cochon d'Aveyron, purée à l'huile de truffe

ou

Encornets grillés, persillade, risotto au parmesan

ou

Dahl de lentilles corail, tomates cerises confites,
courgettes et fromage frais

DESSERTS AU CHOIX *

Tartelette chocolat-praliné

ou

Tarte au citron déstructurée

35€/pers

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre événement

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 APÉRO :

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

OPTION VIN :

1 bouteille (75cl) pour 4 personnes (blanc, rosé ou rouge)
5€ par personne