MENUS de groupes

AUTOMNE 2026



Les jardins de la Cépière

FORMULE TAPAS

Houmous « maison » et ses toasts
&
Gravlax de saumon et pickles
&
Velouté de carottes, croûtons et lard grillé
&
Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage

Saucisse de Toulouse grillée, purée à l'huile de truffe *
&
Encornets persillés, risotto à l'encre de seiche

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

Fondue de Parmesan, poireaux et champignons confits

ou

Tataki de veau, cacahuètes et coriandre

PLATS AU CHOIX*

Épaule d'agneau confite, gratin dauphinois

ou

Pavé de merlu, risotto et pesto

DESSERTS AU CHOIX**

Brioche perdue aux pommes caramélisées

ou

Poire pochée, caramel et sablé

30€/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 FESTIVE

ENTRÉES AU CHOIX

Gravlax de saumon et pickles

ou

Foie gras mi-cuit, piment d'Espelette

PLATS AU CHOIX

Pièce de bœuf, crème de foie gras,
pommes grenailles et champignons

ou

Médaillons de lotte, bouillon aux épices
et légumes d'Automne

DESSERTS AU CHOIX*

Cheese-cake au praliné

ou

Parfait glacé aux fruits rouges

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