

MENUS GROUPES 2025

(Minimum 20 personnes)

Formule du Terroir 25€

Pâté de foie gras de canard

—
Civet de gésiers d'oie maison

Pommes de terre Beynacoises

—
Gâteau aux Noix et crème Anglaise

¼ vin - café

Formule Découverte 28€

Salade de cabécou du Périgord servi
chaud

Ou

Salade de gésiers d'oie confits, noix et
croutons, vinaigre de framboises

—
Cassoulet Périgourdin

Ou

Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Pommes de terre Beynacoises

—
Succès aux Noix

¼ de vin - café

Formule Périgourdine 30€

Salade Périgourdine et son verre de Monbazillac

OU

(Gésiers d'oie confits, noix, bloc de foie de
canard mi-cuit sur toast et magret fumé)

—
Rôti de veau sauce morilles – PDT Beynacoises

Ou

Confit de canard- PDt Beynacoises

—
Tarte aux fruits maison (selon saison)

OU

Fraisier du Périgord (selon saison)

¼ vin - café

Menu enfant (- 10 ans) 14€

Rillettes de poulet rôti

—
Steack haché - frites

Ou

Jambon blanc – frites

—
1 boule de glace

- **1 gratuité chauffeur à partir de 20 payants**
- **Le choix du menu et des plats est à définir à l'avance (choix unique pour tout le groupe, si choix double : + 3€ par personne)**
- **Confirmation définitive 15 jours avant le repas**
- **Acompte de 100€ demandé pour confirmation**
(sauf voucher)
- **Règlement sur place le jour du repas**

Suppléments :

- **Assiette de 3 fromages : 4€**
(cabécou du Périgord, St nectaire fermier, Tomme du croquant à la liqueur de noix)
- **Kir : 3€**

Parking bus accès :

En prolongement du restaurant, un parking bus est disponible en bord de Dordogne

