

Offre Cocktail

Coûts de privatisation épicerie :

20 à 40 px 500€

40 & Plus : Sur devis

Fonctionnement de la maison :

- > Minimum 5 pièces par personne
- > 50% d'acompte pour valider la réservation

Le bar de l'Auberge s'entend sans frais de privatisation de 20 à 60 px

Pièces individuelles

Les pièces cocktails 5€/pièce

- Mini brioche au tartare de bœuf
- Cochonno Tonnato (vitello avec du filet mignon)
- Cromesquis de cochon
- Tonkatsu d'échine (échine panée)
- Œufs mayo-estragon
- Houmous à la menthe, crudités
- Croustillant de gambas
- Chorizo Bellota
- Jambon ibérique, 24 mois d'affinage
- Le pâté croûte du Club, cochon et foie gras

Pièces sucrées

- Mousse au chocolat, fleur de sel
- Tartelettes aux fruits de saison
- Mini choux chantilly vanille

BUFFET GRILLADES A PARTAGER

Accompagnées de frites maison ou de légumes grillés

- Magret de canards Sud-Ouest 35€ (6 pax)
- Côte de cochon du Tarn 70€ (10 pax)
- Côte de bœuf persillée 120€ (10 pax)
- Cœurs de canards en persillade 30€ (6pax)
- Hampe de bœuf Angus d'Aberdeen 75€ (10pax)



Offre Buffet

Coûts de privatisation épicerie :

20 à 40 px 500€

40 & Plus : Sur devis

Fonctionnement de la maison :

> 50% d'acompte pour valider la réservation

Le bar de l'Auberge s'entend sans frais

de privatisation de 20 à 60 px

Buffet Froid

- Planche de charcuterie - 25€
- Terrine maison - 9€
- Tarama maison, piment d'Espelette et citron (sans porc) - 9€
- Pâté Croûte de R. Brechignac, cochon et foie gras - 17€
- Assiette de fromage (végé) - 18€
- Foccacia maison, pesto et stracciatella - 13€

Tapas chauds

- Scotch Egg, piquillos - 13€
- Bol de frite, ketchup maison (végé) - 6€
- Chorizo grillé, piment aigre doux - 9€
- Croquetas de jambon de truie - 12€
- P.B.R (Pork Belly Roll), poitrine grillée, sauce secrète du Club, pain roll's - 14€
- Accras de légumes sauce piquillos (végé) - 13€

BUFFET GRILLADES A PARTAGER

Accompagnées de frites maison ou de légumes grillés

- Magret de canards Sud-Ouest - 35€ pour 6 personnes (sans porc)
- Côte de cochon du Tarn 70€ pour 10 personnes
- Côte de bœuf persillée 120€ pour 10 personnes (sans porc)
- Cœurs de canards en persillade 30€ pour 6 personnes (sans porc)
- Hampe de bœuf Angus d'Aberdeen 75€ pour 10 personnes (sans porc)

Desserts

- Mousse au chocolat géante deux kilo pour vingt - 80€
- Tarte fine aux fruits de saison pour dix - 60€
- Flan maison pour dix - 55€



Privatisation

Nos sélections de vins & boissons.

Sélection bronze 37€ / bouteille

Rosé saint probace côtes de provence
Dom Fouassier Valençay (sauvignon blc)
Clos D'estezargues cuvée des galets côte du rhône
Serol à Roanne cuvée "Turbulent" bulle rosé

Sélection argent 49€ / bouteille

Rosé saint probace côtes de provence
Domaine Boyer de Bar "Chardonnay"
Domaine Boyer de Bar pinot noir "Les peyrassols"
Domaine Pinon à Vouvray Brut Nature

Sélection or 75€ / bouteille

Champagne Magélie Brut – Bernard Gaucher
Alain Voge Saint Peray "Harmonie"
Clos des Centenaires vieilles vignes de grenache

Bières, cocktails & soft

Pinte de bière – 8€
Cocktail tonic ou mule – 10€
Coca, Coca zéro, limonade – 5€/P
Eaux plates et pétillantes en forfait illimité – 50€ pour 20px

*Etant soumis aux livraisons et contraintes de nos vignerons les vins peuvent être amené à changer. Nous garantissons cependant une qualité égale.