

A vertical photograph of a restaurant interior. In the center, a whole roasted pig hangs vertically from a metal rack attached to the ceiling. The pig is golden-brown and appears to be a traditional dish. Above the pig, several strings of colorful, multi-colored LED lights are strung across the ceiling. To the right, a bar area is visible with shelves stocked with various bottles of alcohol. A bartender in a dark shirt is seen reaching for a bottle on the shelf. In the foreground and middle ground, several patrons are seated at a long, dark wooden bar. A man in a red hoodie is prominent on the left, looking towards the bar. Other patrons are partially visible, some looking at the camera and others looking away. The background features red curtains and a doorway leading to another part of the restaurant. The overall atmosphere is warm and casual.

OFFRE BUFFET
à partir de 20px

Cocktail Dinatoire

Fonctionnement de la maison :

> 30% d'acompte pour valider la réservation

Coûts de privatisation épicerie :

20 à 40 px 500€

40 & Plus : Sur devis

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

Buffet Froid

- Planche de charcuterie – 25€
- Jambon noir de Bigorre, fondue de tomate et pain grillé – 25€
- Belle planche de fromage maison Gratiot– 25€
- Terrine maison coing et poivre noir – 9€
- Houmous maison à la menthe & crudité (végé) – 9€
- Pâté Croûte, lièvre et cochon – 17€
- Straciatella & huile d'olive (végé) – 12€

Tapas chauds

- Bol de frite, ketchup maison (végé) – 6€
- Merquez de cochon et piment quindillas – 9€
- Croquetas de jambon de truie – 12€
- Croque Porchetta et fromage fumé – 12€
- Accras de légumes sauce piquillos (végé) – 13€
- Assiette de Kebab de cochon 500g pour 8 sauce blanche – 40€

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 76€ pour 10 personnes
- Côte de bœuf persillée 90€ pour 10 personnes (sans porc)
- Coeur de canard en persillade 30€ pour 6 personnes (sans porc)

Desserts

- Mousse au chocolat géante deux kilo pour vingt – 80€
- Tarte aux fruits de saison pour dix – 60€



Privatisation

Nos sélections de vins & boissons.

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

Sélection SOIF 35€ / 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 BELLE SOIF 45€ / bouteille

Domaine Boyer de Bar “Chardonnay”
Domaine Boyer de Bar pinot noir “Les peyrassols”
Domaine Pinon à Vouvray Brut Nature

Sélection MAGNUM – 70€/unité

Muscadet “Je t’aime mais j’ai soif” Domaine Vincent Caillé
Cahors “le pur fruit du causse” domaine Combet Lasserre
Côtes du Rhône “Le temps est venu” Domaine Stéphane Ogier

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