



# Vos menus spécial groupes 2018





## 1 Restaurant Couleurs des Thés

7 Rue Porte Aiguière - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 04 50 - [pialat.arnaud@neuf.fr](mailto:pialat.arnaud@neuf.fr)  
Capacité : 35 personnes

Mousse de bleu d'Auvergne et jambon de pays  
Ou Salade de lentilles vertes du Puy et truite de Vouzac  
Ou Ardoise de charcuterie de pays

Jambonneau rôti à la crème de moutarde et lentilles vertes du Puy

Ou Filet de merlu au beurre d'agrumes et assortiment de légumes

Ou Rôti d'agneau noir du Velay et assortiment de légumes

Plateau de fromages ou faisselle

Tarte aux pommes, glace à la vanille et caramel au lait

Ou Mœlleux poire verveine

Ou Assiette gourmande

## 2 Restaurant Ibis Kitchen

1 Avenue d'Aiguille - Le Puy-en-Velay  
04 71 02 22 22 - [h0972@accor.com](mailto:h0972@accor.com)  
[www.lepuy-hotels.com](http://www.lepuy-hotels.com)  
Capacité : 150 personnes - Parking bus privé

Kir pétillant et ses toasts

Assiette de charcuterie du terroir

Ou Flan de truite de Vouzac et lentilles vertes

Ou Pounti Auvergnat et sa salade aux lardons (servi chaud)

Ou Croustillant de chèvre de pays chaud

Ou Soufflé au bleu d'Auvergne et sa sauce ciboulette

Tartiflette Auvergnate (pommes de terre et St Nectaire fondu)

Ou Filet de saumon gratiné et sa julienne de légumes

Ou Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy

Ou Rôti de porc aux pruneaux, pommes boulangères

Ou Gigot d'agneau à la vinaigrette de thym et ses champignons

Ou Truite de Vouzac aux lentilles

Assiette de fromages de pays

Ou Soufflé glacé à la verveine

Ou Tulipe de sorbets au coulis de fruits rouges

Ou Tarte au citron meringuée

## 3 Restaurant La Felouque

49 Rue Raphaël - Le Puy-en-Velay  
04 71 02 34 72 - [said.rouabah@aol.fr](mailto:said.rouabah@aol.fr)  
[www.restaurant-felouque.com](http://www.restaurant-felouque.com)  
Capacité : 50 couverts

Rémoulade de perles vertes aux condiments

Ou Salade au bleu et lardons fumés d'Auvergne

Ou Supérieur de rosette et jambon cru de pays

Pounti aux pruneaux

Ou Saucisse lentilles vertes du Puy AOP

Ou Pavé de saumon frais et accompagnement de légumes

Assiette de fromages

Crème brûlée du chef

Ou Coupe de glace à la verveine

Ou Tarte aux pommes cannelle

Ou Fondant Ardéchois au chocolat

## 4 Restaurant Le Bilboquet

52 Faubourg Saint-Jean - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 74 24 - [lebilboquet@club-internet.fr](mailto:lebilboquet@club-internet.fr)  
[www.hotel-bilboquet.fr](http://www.hotel-bilboquet.fr)  
Capacité : 50 personnes

Salade Auvergnate (bleu d'Auvergne)

Ou Feuilleté de saumon fumé crème citronnée

Ou Craquant de daurade au coulis d'écrevisses

Ou Terrine de truite de mer au basilic et son coulis de tomate

Ou Terrine maison et sa garniture

Ou Salade de chèvre chaud

Confit de pintade aux lentilles vertes du Puy à la crème

Ou Civet de porcelet à l'ancienne

Ou Filet de loup sauce Dugléré et gratin dauphinois

Ou Filet mignon de porc sauce aux giroles grises et pâtes fraîches

Ou Fricassée de volaille au paprika

Chariot de fromages ou faisselle

Entremets glacé à la Verveine sauce chocolat

Ou Vacherin glacé aux fruits rouges

Ou Feuilletine aux poires

Ou Entremets au chocolat

Ou Marquise glacée au chocolat et Verveine Extra

## 5 Restaurant La Pizza

4 Place Cadelade - Le Puy-en-Velay  
04 71 04 13 13  
[lapizza@lepuy-hotels.com](mailto:lapizza@lepuy-hotels.com)  
Capacité : 90 personnes

Lentilles vertes du puy en vinaigrette, éventail de truite fumée du Vouzac

Ou Mousse de saumon aux petits légumes, chiffonnade de salade verte et toast de tapenade

Ou Marbré de paleron de bœuf de Haute-Loire, verrine de gaspacho de tomates et salade verte mélangée

Suprême de volaille, fondue d'oignons, pommes boulangères

Ou Rôti de filet mignon de porc, lentilles vertes du Puy dans son jus aux cèpes

Ou Brochette de saumon au chorizo, compotée de tomates et risotto au parmesan Grana Padano

Fromage blanc nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

Ou Assiette de fromages de pays

Profiteroles à la verveine, sauce chocolat et crème fouettée

Ou Tiramisu aux myrtilles

Ou Mœlleux au chocolat et aux marrons, glace vanille

## 6 Brasserie le 14 Tournayre

12 Rue Chênebouterie - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 58 94 - [info@restaurant-tournayre.com](mailto:info@restaurant-tournayre.com)  
[www.restaurant-tournayre.com](http://www.restaurant-tournayre.com)  
Capacité : 45 personnes

Terrine de foie de volaille et son mesclun de salade

Ou Tartare de saumon aux lentilles vertes du Puy

Dos de saumon aux lentilles du Puy

Ou Joue de bœuf braisée, gratin de macaronis aux cèpes

Ou Cuisse confite de canard, purée de pommes de terre

Tarte fine maison

Ou Mousse glacée à la Verveine Pagés

Ou Assiette aux 3 desserts



## 7 Restaurant À l'Écu d'Or

61 Rue Pannessac - Le Puy-en-Velay  
04 71 02 19 36 - [lecurdorlepuy@sfr.fr](mailto:lecurdorlepuy@sfr.fr)  
[www.restaurantlecurdor.com](http://www.restaurantlecurdor.com)  
Capacité : 56 personnes

Mousse de truite du Vourzac aux queues d'écrevisses et leur coulis

Ou Pâté chaud de pommes de terre au bleu d'Auvergne et petite garniture

Ou Rémoulade de lentilles vertes petite garniture, gésiers confits et magret fumé

Ou Feuilletine forestière



Cuisse de canard du Mézenc au coulis de champignons, flêque de pomme de terre au bleu

Ou Gigot d'agneau de Pays cuit dans le foin de montagne, gratin Forézien

Ou Jarrotin à l'os demi sel et son civet de lentilles vertes

Ou Civet de porcelet pommes de terre vapeur

Ou Cuisse de pintade et beurrée de chou au lard



Fromage blanc ou assiette de fromages d'Auvergne



Parfait glacé à la Verveine

Ou Tarte aux fruits de saison

## 8 Restaurant Le Bristol La Table de Felix

7 Avenue Foch - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 13 38 - [info@hotelbristol-lepuy.com](mailto:info@hotelbristol-lepuy.com)  
[www.hotelbristol-lepuy.com](http://www.hotelbristol-lepuy.com)  
Capacité : 150 personnes

Salade de lentilles vertes du Puy AOP et chiffonnade de Jambon sec d'Auvergne

Ou Terrine de poisson, coulis à la tomate et au basilic

Ou Cappuccino de carottes, chantilly au cumin glacé ou chaud selon la saison

Ou Tartine gratinée au bleu d'Auvergne AOP, mesclun de salades



Mijoté de bœuf au vin de pays

Ou Petit salé et saucisses de montagne aux lentilles vertes du Puy AOP

Ou Poitrine de veau farcie rôtie, jus au cèpe

Ou Filet de poisson (selon arrivage) et crème à l'oseille



Salade de fruits frais de saison

Ou Coupe Velay (glace verveine et sorbet aux myrtilles)

Ou Crème renversée au caramel

Ou Mœlleux au chocolat sauce Maurin

## 9 Restaurant La Taverne

6 Place Cadelade - Le Puy-en-Velay  
04 71 04 55 55 - [contact@lataverne.eu](mailto:contact@lataverne.eu)  
[www.lepuy-hotels.com](http://www.lepuy-hotels.com)  
Capacité : 140 personnes

Terrine de campagne aux noisettes, accompagnée de ses condiments et chiffonnade de salade verte

Ou Ballotine de poisson et petits légumes, mayonnaise maison aux crustacés

Ou Duo de lentilles vertes du Puy AOP en vinaigrette et tartare de saumon à l'aneth



Filet de truite du Vourzac, sauce verveine, fondue de poireaux

Ou Petit salé vellave, lentilles vertes du Puy AOP

Ou Cuisse de canard confite, pommes de terre paysannes



Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou Assiette de fromage de pays



Tarte Myrtilles, glace vanille

Ou Soufflé glacé Verveine, craquelin lentille verte du Puy

Ou Entremets Choco Velay (au chocolat et à la Verveine)



**PUY**  
de Lumières  
Spectacles tous les soirs EN VELAY

[www.puydelumieres.fr](http://www.puydelumieres.fr)

## 10 Restaurant Le Comptoir des Saveurs

36 avenue Foch - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 28 45 - [lecomptoirdes.saveurs@orange.fr](mailto:lecomptoirdes.saveurs@orange.fr)  
[www.restaurant-comptoir-des-saveurs.fr](http://www.restaurant-comptoir-des-saveurs.fr)  
Capacité : 45 personnes

Velouté de lentille AOP et copeaux de truite de Vourzac

Ou Salade de lentilles et chiffonnade de jambon de pays

Ou Assiette de charcuterie de pays et terrine de volaille maison

Ou Nems de Saint Nectaire sauce aigre douce



Suprême de volaille d'Auvergne farci au pesto de roquette, gratin de pomme de terre

Ou Saucisse et lard laqués, lentilles AOP crémeuses

Ou Filet de poisson du marché à l'oseille, pomme vapeur



Parfait glacé et financiers à l'infusion de Verveine verte du Vivarais

Ou Vacherin glacé, sorbet aux fruits de saison et chantilly

Ou Mœlleux au chocolat glace vanille et crème anglaise à la bergamote



## 11 Restaurant Le Romulus

53 Bd Saint-Louis - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 33 50 - [thierry.rome@orange.fr](mailto:thierry.rome@orange.fr)  
Capacité : 120 personnes

Assortiment de charcuteries de Montagne  
Ou Mosaïque de jarret de porc aux lentilles vertes du Puy  
Ou Terrine de poisson maison sauce Tartare  
Ou Salade campagnarde (salade verte, croûtons, lardons, bleu d'Auvergne et œufs)  
Ou Pâté chaud en croûte, sauce vigneronne  
Ou Salade de lentilles vertes et lanières de saumon frais mariné à l'aneth

Paleron de bœuf braisé aux cèpes  
Ou Filet de lieu sauce velouté et accompagnements  
Ou "Cassoulet maison aux lentilles vertes du Puy", lard et saucisse confit  
Ou Civet de porc aux myrtilles  
Ou Gigot d'agneau du Velay, flêq̄e de pomme de terre et lentilles au jus

Assiette de Fromages de Pays ou Fromage blanc à la crème en faisselle

Délice glacé à la verveine  
Ou Marquise au chocolat et crème anglaise  
Ou Tarte tiède aux pommes et sa glace vanille, sauce caramel  
Ou Tarte aux marrons et châtaignes

## 12 Restaurant Le Christel

15, Bd Alexandre Clair - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 95 95 - [www.christelhotel.com](http://www.christelhotel.com)  
[claude.hotel-christel@wanadoo.fr](mailto:claude.hotel-christel@wanadoo.fr)  
Capacité : 55 personnes - Parking bus privé

Salade de lentilles vertes du Puy et lamelles de saumon fumé  
Ou Assortiment de charcuterie (terrines, saucisson, jambon cru)  
Ou Terrine de truie et sa salade verte  
Ou Assiette gourmande de crudités au vinaigre de framboise maison  
Ou Tarte auvergnate (jambon, bleu d'auvergne) accompagnée de salade verte

Fondant de poulet farci aux cèpes  
Ou Filet mignon de porc sauce au bleu d'Auvergne  
Ou Cuisse de canard confite à l'échalotte  
Ou Dos de cabillaud à la crème de citron  
Ou Saucisse et petit salé aux lentilles vertes du Puy

Fondant au chocolat  
Ou Nougat glacé  
Ou Profiteroles à la vanille et sa sauce au chocolat chaud  
Ou Assiette gourmande de desserts  
Ou Salade de fruits frais  
Ou Tarte aux fruits de saison

## 13 Brasserie La Distillerie

29 Place du Breuil - Le Puy-en-Velay  
04 71 04 91 12  
Capacité : 90 personnes

Assortiment de charcuterie : terrine de campagne, jambon cru et rosette  
Ou Salade aux chèvres chauds avec lardons et croûtons  
Ou Salade de lentilles vertes du Puy au bleu d'Auvergne

Petit salé aux lentilles vertes du Puy AOP  
Ou Cuisse de canard confite  
Ou Pavé de Saumon frais sauce à l'oseille  
Accompagnements au choix : Gratin dauphinois  
Pommes boulangères - Riz Pilaf - Lentilles vertes du Puy

Tarte aux myrtilles  
Ou Crème brûlée flambée à la Verveine Verte du Puy  
Ou Tarte aux pommes tiède servie avec une boule de glace à la vanille

Création : [www.studioN3.fr](http://www.studioN3.fr) • 06 83 33 34 53  
Crédit photos : © Fotolia, L. OLIVIER/Maison du Tourisme Haute-Loire.  
Sauf erreurs typographiques.  
Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## 14 Restaurant Leydier Le Provençal

7 rue des Fangeas - Allègre  
04 71 00 70 12 - [hotel.leydier@gmail.com](mailto:hotel.leydier@gmail.com)  
Capacité : 250 personnes

Feuilleté de canard au foie gras

Ou Bouchée à la reine aux champignons forestiers



Sauté de race salers

Ou Cuisse de canard farcie aux cèpes



Gratin dauphinois avec sa gaufre aux quatre légumes



Fromages secs ou faisselle maison



Dessert de saison

## 15 Auberge La Maison de Julia

Blanzac - 04 71 09 57 88  
[lamaisondejulia@orange.fr](mailto:lamaisondejulia@orange.fr)  
Capacité : 65 personnes

Kir à la Verveine ou autre parfum



Terrine de lentilles vertes au bleu d'Auvergne

Ou Fondant de foies de volailles, salade et pain grillé

Ou Mousseline de truite du Vourzac, rémoulade de légumes



Civet de joue de bœuf mijoté au vin d'Auvergne

Ou Veau fermier cuisiné façon Blanquette à l'ancienne

Ou Pavé de saumon et son jus d'agrumes

Tous les plats sont accompagnés de légumes du moment



Fromages secs de Pays ou blanc en faisselle



Parfait glacé à la verveine verte du Velay

Ou Panna Cotta aux fruits rouges

Ou Terrine aux poires et amandes

## 16 Le Lion d'or

Avenue de la gare - La Chaise-Dieu  
04 71 09 45 90  
[www.hotel-leliondor43.jimdo.com](http://www.hotel-leliondor43.jimdo.com)  
Capacité : 60 personnes - Parking 50 m

Charcuterie : terrine maison, saucisson d'Auvergne et jambon cru

Ou Vol au vent aux champignons : feuilleté garni aux cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris

Ou Salade campagnarde : salade verte, fromages d'Auvergne (Fourme d'Ambert, Cantal, Saint Nectaire), lardons et pommes de terre



Saucisse au Cantal et truffade maison (pommes de terre, oignons, lardons et tomme fraîche)

Ou Cuisse de canard confite aux cèpes avec lentilles vertes du Puy et pommes de terre au four

Ou Bourguignon de Boeuf de race Salers ou Aubrac servi avec des pommes de terre au four



Crème brûlée à la Verveine verte

Ou Coupe vellave : 2 boules glace Verveine et alcool de Verveine verte

Ou Tarte au citron et glace à l'orange

## 17 Monastère et Terminus

Place de la gare  
La Chaise-Dieu  
04 71 00 00 73  
Capacité : 92 personnes - Parking en face

Salade auvergnate : bleu, croûtons, lardons

Ou Feuilleté forestier



Sauté de Salers et gratin dauphinois aux girolles

Ou Cuisse de canard farcie aux cèpes avec ses haricots et tomates provençales



Fromage sec ou fromage blanc



Croustade aux pommes

Ou Tarte aux myrtilles

## 18 Gîte de La Chaise-Dieu

RD 906 - La Chaise-Dieu - 04 71 09 02 15  
06 61 54 49 79 - [giteschaisedieu.com](http://giteschaisedieu.com)  
Capacité : 120 personnes (La Tour)  
60 personnes (La Chaumière du plan d'eau)  
Parking sur place

Terrine de pâté de campagne

Ou Tarte au bleu d'Auvergne et son mesclun

Ou Salade de gésiers de volaille



Saucisse d'Auvergne et sa truffade

Ou Pavé de saumon aux lentilles vertes du Puy

Ou Noix de porc confite et son gratin de pommes de terre boulangères



Plateau de fromages d'Auvergne



Tarte aux myrtilles

Ou Myrtille Melba

Ou Glace à la Verveine du Velay

## 19 La Monadière

Monadière - La Chapelle-Geneste  
04 71 00 02 40  
[www.monadiere.net](http://www.monadiere.net)  
Capacité : 130 personnes - Parking sur place

Salade auvergnate

Ou Tourte à la Fourme d'Ambert

Ou Terrine de campagne / mesclun



Jambonnette de poulet farcie aux bolets et son accompagnement

Ou Filet mignon de porc et son accompagnement

Ou Sauté de veau à l'ancienne



Fromages secs de notre région



Tarte aux myrtilles

Ou Biscuit trois chocolats

Ou Salade de fruits frais



## 20 L'auberge du Pont 9

**Le bourg**  
Lavoûte-sur-Loire  
04 71 03 21 42 - [cindy@aubergedupont9.fr](mailto:cindy@aubergedupont9.fr)  
Capacité : 90 personnes

Apéritif maison



Charcuterie de pays

Ou Salade gourmande

Ou Cassolette d'escargots persillés



Cuisse de pintade au cassis accompagnée de pommes de terre grenaille

Ou Filet mignon sauce aux cèpes accompagné de gratin dauphinois

Ou Potée Auvergnate



Fromages affinés ou faisselle à la crème fraîche



Dessert de saison

## 21 Restaurant chez Martine

**Le bourg - Saint-Geneyès-près-Saint-Paulien**  
04 71 00 42 20  
[restaurantmartine@gmail.com](mailto:restaurantmartine@gmail.com)  
Capacité : 100 personnes

Salade paysanne

Ou Salade campagnarde (terrine maison et toast au bleu)

Ou Assiette de charcuterie de pays

Ou Feuilleté champignons des bois

Ou Lentilles vertes du Puy et sa garniture



Pièce de limousine de pays sauce échalotes

Ou Petit salé aux lentilles

Ou Daube de bœuf de pays

Ou Epaule d'agneau farcie

Ou Cuisse de pintade forestière

Légumes assortis



Plateau de fromages secs ou faisselle à la crème



Tarte maison et sa boule de glace

Ou Vacherin glacé maison au coulis de framboises

Ou Omelette norvégienne flambée verveine

Ou Assiette gourmande

Ou Coupe ardéchoise au choix avec sorbets et coulis

## 22 Restaurant des Voyageurs

**9 avenue de la Rochelambert**  
Saint-Paulien - 04 71 00 40 47  
[contact@hotelvoyageur.com](mailto:contact@hotelvoyageur.com)  
Capacité : 300 couverts

Salade de lentilles verte du Puy, jambon de pays  
Ou Tartine à la fourme d'Ambert et sa salade verte



Rôti de veau et ses accompagnements

Ou Mignon de porc et ses accompagnements



Fromages blancs ou secs



Omelette norvégienne flambée à la verveine du Velay

Ou Profiteroles au chocolat



## 23 Restaurant des Promeneurs

**Nolhac - Saint-Paulien**  
04 71 00 43 30  
Capacité : 70 personnes

Aspic de lentilles vertes du Puy et ses lamelles de jambon cru d'Auvergne

Ou Pounti Auvergnat et salade verte

Ou Assiette de charcuteries



Saucisse de porc de Haute-Loire et sa purée de pomme de terre aux cèpes

Ou Plat de côtes demi sel aux lentilles vertes du Puy

Ou Blanquette de veau de Haute-Loire et riz, carottes, navets



Fromages du Velay ou faisselle



Glace Verveine verte aux fruits rouges selon la saison

Ou Flognarde aux poires

Ou Pomme cuite caramélisée au four

## 24 Restaurant La Pizza

**Restaurant de l'hôtel B&B**  
2 Avenue Charles Massot - Vals-près-le-Puy  
04 71 05 68 66 - [bb\\_4545@hotelbb.com](mailto:bb_4545@hotelbb.com)  
[www.lepuy-hotels.com](http://www.lepuy-hotels.com)  
Capacité : 100 personnes

Lentilles vertes du puy en vinaigrette, éventail de truite fumée du Vourzac

Ou Mousse de saumon aux petits légumes, chiffonnade de salade verte et toast de tapenade

Ou Marbré de paleron de bœuf de Haute-Loire, verrine de gaspacho de tomates et salade verte mélangée



Suprême de volaille, fondue d'oignons, pommes boulangères

Ou Rôti de filet mignon de porc, lentilles vertes du Puy dans son jus aux cèpes

Ou Brochette de saumon au chorizo, compotée de tomates et risotto au parmesan Grana Padano



Fromage blanc nature, à la crème ou coulis de fruits rouges

Ou Assiette de fromages de pays



Profiteroles à la verveine, sauce chocolat et crème fouettée

Ou Tiramisu aux myrtilles

Ou Mûlleux au chocolat et aux marrons, glace vanille

Crédit photos : © L. OLIVIER/Maison du Tourisme Haute-Loire.  
Sauf erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.