

BISTRONOMIE
DES DOMES
CHEZ ÉPIPURE

REPAS GROUPEES 2024

Les
Toques
d'Auvergne

SITES TOURISTIQUES
EMBLÉMATIQUES
RÉGION AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

GRAND SITE
DE FRANCE

Chaîne des Puy
Puy de Dôme

PUY-de-DÔME
CHAÎNE DES PUY
FAILLE DE LIMAGNE
PATRIMOINE MONDIAL
UNESCO

MENU JUME

ENTRÉE

Salade de lentilles, oeuf poché,
copeaux de Cantal et jambon
d'Auvergne

Ou

Velouté frais Vichyssois, crème de
persil, petits croûtons et huile de
roquette

PLAT

Paleron et joue de boeuf confit en
parmentier

Ou

L'Aligot et sauté de volaille

Ou

Brandade de poisson aux petits
légumes

FROMAGE

EN SUPP : Trilogie de fromages
d'Auvergne (+4 €)

DESSERT

Parfait glacé verveine et citron

Ou

Cheesecake myrtilles



MENU

LASSOLAS

• LES ENTRÉES

Soupe de légumes de saison et méli mélo de condiments

Gravelax de Boeuf cuit au sel, sucre, citron et vinaigrette acidulée, roquette et pickles

• LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier mariné confit et poelée de saison

Orzo en Risotto aux courgettes et petit chèvre frais des Sonailles (plat végétarien)

• FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

• DESSERTS

Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat

La Folie Pomme

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

34€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

27€: ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT

MENU ENFANT (12 ANS MAX) 15€



Emincé de volaille avec frites ou légumes / 1 sirop / Glace



MENU

MERCOEUR

• LES ENTRÉES

Trio de tomates fraîches macérées et ses billes de truffade, pistou de romarin

Rillette de truite, caviar d'aubergines et écume de citron

• LES PLATS

Pavé de poisson d'eau douce snacké, salade d'herbes aromatiques, mousseline de carottes et fenouil roti, tomates cerises confites

Filet de Boeuf, pressé de légumes de saison, courgette et carottes sautés, jus réduit aux fruits rouges

• FROMAGES (SUPP + 8 €)

Composition de 4 fromages de notre Région

• DESSERTS

Equilibre gourmand Cacahuètes Caramel et Chocolat

La Folie Pommes

L'incontournable Volcan Verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 2€)

42€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

34€ : ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT



POUR DEBUTER

APÉRITIFS BOISSONS

- Kir vin blanc cassis 10 cl : 3.75 € HT / 4.50 € TTC
- Kir pétillant pomme-châtaigne 12 cl : 4.58 € HT / 5.50 € TTC
- Coupe de champagne 12 cl : 9 € HT / 10.80€ TTC

POUR ACCOMPAGNER

- 2 toasts salés en mise en bouche : 3,80 € HT / 4,18 € TTC
- Dégustation de charcuterie auvergnates en 4 variétés : 5 € HT / 5,50 € TTC



BUFFET LIMAGNE

29 € TTC
26,36 € HT

Entrées (4 pièces/pers au choix)

- Pan con tomato, jambon d'Auvergne
- Transparence de sandre, billes citron et wasabi
- Effiloché de cochon confit au Birlou
- Terrine Auvergnate en sucette
- Crème d'ail de Billom, huile de noisette
- Rilette de truite et mousse Raifort



Plats (au choix)

- Rôti de dinde cuit à la sauce barbecue, mayonnaise au miel, coleslaw (plat froid)
- Paleron de boeuf cuit 7H, sauce pain d'épices et pommes grenailles (plat chaud)
- Quenelle de brochet, sauce au curry vert, riz Pilaf (plat chaud)



Fromages (+ 5€)

- Cantal entre deux
- Saint Nectaire fermier
- Fourme d'Ambert

Desserts (2 pièces/pers au choix)

- Tarte aux pommes caramélisées
- Crémeux verveine-miel
- Douceur chocolat-orange
- Chou craquant myrtille



Possibilité d'ajout de pièces salées ou sucrées (+2€/TTC pièce
1,90 € HT)

Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique
pour l'ensemble du groupe

BUFFET CRISTAL

35 € TTC
31,82€ HT

Entrées (5 verrines/pers)

- Crémeux butternut, éclats de châtaignes
- Chair de crabe aux agrumes, légumes acidulés
- Pana cotta Fourme d'Ambert, salade de chou blanc au sésame
- Mousse champignon au lard fumé
- Rillettes de saumon, compotée de tomates confites

Plats (au choix)

- Salade de céréales aux légumes oubliés (plat froid)
- Coleslaw, rôti de dinde mayonnaise à l'ancienne (plat froid)
- Suprême de pintade, mousseline de marron (plat chaud)

Fromages (+ 5€)

- Cantal entre deux
- Saint nectaire fermier
- Fourme d'Ambert

Desserts (5 verrines/pers)

- Crémeux ananas coco mascarpone
- Pommes caramélisées façon tatin
- Cheesecake choco cacahuète
- Fruits de saison, crumble quatre épices
- Financier noisette

Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique pour l'ensemble du groupe



LES VINS

Pour accompagner Menu Côte

L'ÉRUPTION VOLCANIQUE

12,70€ HT / 14,67€ TTC / pers

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves blanc ou Rouge, Desprat Saint-Verny (1bte/4 au total)*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/3)*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)

PETIT TOUR EN LANGUEDOC

14.45€ HT/ 17,55 € TTC / pers

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "ART DE VIVRE" blanc et AOP LANGUEDOC "ART DE VIVRE" rouge de Gérard Bertrand (1bte/4 au total)*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/3)*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)



*Il vous est également possible de choisir vos boissons sur place
Les boissons supplémentaires seront facturées au prix de la carte

LES COCKTAILS

Nos cocktails apéritifs peuvent vous être proposés seuls ou en préambule d'un repas.
Il ne s'agit en aucun cas d'un cocktail déjeunatoire et ne remplace pas un repas.

Possibilité de service en terrasse si le temps le permet.
Tarifs par personne comprenant 1h de service.

PÉTILLANT OU COCKTAIL DU MOMENT

13.00€ HT / 15,02 € TTC

- Pétillant ou Chardonnay avec choix de crèmes (1 bouteille pour 4)*
- ou Cocktail du moment
- Jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

CHAMPAGNE

16.28€ HT/ 19.00 € TTC

- Champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 4)**
- Jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

TIREUSE A BIÈRE

150 € HT / 180 € TTC

- Fût de 20L de Bougnat Blonde, soit environ 75 bières

Tout fut entamé est dû.



* Bouteille supp : 20€ HT

** Bouteille supp: 37€ HT

LES CREATIONS

NOS PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Nos Mignardises sont de saison et à l'inspiration du Chef
Vous retrouverez ci-dessous, quelques exemples types:

SALÉES

- Tartelette de foie gras, gel pomme acidulé
- Rouleau d'Auvergne au jambon cru et mousse au bleu et noix
- Rillettes de la mer, crème citronnée
- Panna cotta et chips de chorizo
-

SUCRÉES

- Tartelette citron coriandre
- Brochette de fruits de saison
- Verrine à la vanille et coulis de myrtille
-

(Tva à 10 %)

- 3 PIÈCES 5,75€ HT/ 6,33 € TTC
- 6 PIÈCES 10,50€ HT/ 11,55€ TTC
- 9 PIÈCES 14,50€ HT/ 15,95 € TTC



NOS PAUSES

Le Petit déjeuner

7.90€ HT / 8,69€ TTC

- **Café, thé**
- **Jus de fruits,**
- **Mini croissant, mini pain au raisin,
mini pain au chocolat (2 minis par personne)**

Café d'Accueil

4,70€ HT / 5,17€ TTC

- **Café, thé**
- **Jus de fruits**

**Tarifs par personne comprenant 1h de service
Ou en self service pour les séminaires**