

menus groupes 2010

Tarifs réservés aux professionnels du tourisme (autocaristes et agents de voyages)

Menu à 20 €

Gâteau rustique à la fourme de Rochefort
ou

Terrine de joue de bœuf, sauce ravigote



Potée auvergnate

ou

Truite aux lentilles et au rosé de Châteaugay



Fromages d'Auvergne



Tarte myrtille

ou

Tarte au chocolat, crème anglaise

ou

Clafoutis aux griottes

ou

Glace



Menu à 22 €

Saumon mariné aux aromates
et lentilles vertes du Puy en salade

ou

Tarte au Saint-Nectaire,
coulis de tomate à la menthe fraîche

ou

Jambon d'Auvergne



Poulet fermier d'Auvergne sauté
à la graine de moutarde

ou

Filet de saumon aux mousserons



Fromages d'Auvergne



Pompe aux pommes, confiture maison

ou

Fondant aux poires, coulis d'abricot

ou

Tarte crumble pomme framboise

ou

Nougatine glacée, sauce menthe

Menu à 27 €

Millefeuille de chèvre de pays et bœuf séché d'Auvergne

ou

Lasagne de crabe, fondue de tomate aux capucines

ou

Ballottine de poulet fermier d'Auvergne (maison)



Contre-filet rôti, jus amer

ou

Longe de veau aux cornes d'abondance

ou

Suprême de pintade aux gingembre et agrumes

ou

Feuilleté de rascasse aux écrevisses

ou

Filet de cabillaud au lait de coco



Fromages d'Auvergne



Parfait glacé verveine et brownie

ou

Mousse au chocolat et financier à l'orange

ou

Millefeuille framboise et sorbet citron

ou

Entremets chocolat coco



Menu premier prix servi du mardi au samedi (sauf jours fériés)

Menu à 16.50€

Petite salade au bleu et noix

ou

Terrine maison



Sauté de porc à l'estragon

ou

Rosbif

ou

Filet de julienne à l'oseille



Glace



Si vous souhaitez ajouter un plat à votre menu :

† Filet de saumon aux mousserons :	<u>6.00 €</u>
† Feuilleté de rascasse aux écrevisses :	<u>7.00 €</u>
† Filet de cabillaud au lait de coco	<u>7.00 €</u>
† Fromages d'Auvergne :	<u>3.50 €</u>

Ces tarifs s'entendent service compris et boissons en supplément :

† Apéritif (kirs divers, bougnat) :	<u>2.40 €</u>
† ¼ vin de table :	<u>2.60 €</u>
† ¼ cuvée rouge, blanc ou rosé :	<u>3.30 €</u>
† ¼ Châteaugay rouge, blanc ou rosé :	<u>4.00 €</u>
† ¼ Saint-Pourçain rouge, blanc ou rosé :	<u>3.80 €</u>
† Café :	<u>1.60 €</u>

Conditions de vente

- † Pour chaque plat (y compris le dessert) un choix unique devra être fait pour l'ensemble des convives.
- † Tarifs applicables du 2 février au 9 décembre 2010 aux groupes d'au moins 16 personnes.
- † **Gratuités** aux clients professionnels uniquement (autocaristes et agents de voyages) : 1 pour 20 payants.
- † **À la réservation** : 30 % du prix des prestations commandées seront versés à titre d'arrhes.
- † **Au moins 15 jours francs avant le repas commandé** : la composition du menu et le nombre exact de convives nous seront communiqués.
- † Tout couvert non annulé au moins 7 jours francs avec la date du repas sera expressément dû.
- † L'horaire d'arrivée au restaurant sera précisé 7 jours francs à l'avance et compris entre 11:30 et 13:30 pour le déjeuner et entre 19:00 et 20:30 pour le dîner. Au-delà de ces horaires, un supplément de 2 € sera facturé par personne et par heure entamée.
- † **À l'issu du repas** : le règlement sera effectué au restaurant, avant le départ.
- † Une seule facture sera éditée pour l'ensemble du groupe.
- † Le restaurant est fermé le lundi midi.

Document non contractuel. Les offres présentées dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis



LE RELAIS DES PUYS. Isabelle et Valéry ESBELIN. La Baraque. 63870 ORCINES. France
Tél. +33 (0)473 62 10 51. Fax +33 (0)473 62 22 09. www.relaisdespuys.com - info@relaisdespuys.com

Service réservation N°Vert 0 800 303 372 mardi au samedi de 10 H à 18 H