

Menus groupes 2012

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

Menu à 21 €




Pain de saumon aux lentilles vertes du Puy
ou
Gâteau rustique à la fourme de Rochefort
ou
Terrine de joue de langue et pied de porc (maison)

Potée auvergnate
ou
Truite de Millevaches en infusion de thym et
chardonnay de Châteaugay
ou
Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère

Fromages d'Auvergne

Tarte myrtille
ou
Tarte au chocolat, crème anglaise
ou
Clafoutis aux griottes
ou
Glace

Menu à 23 €

Terrine de lapin aux pruneaux (maison)
ou
Tarte au Saint-Nectaire,
coulis de tomate à la menthe fraîche
ou
Jambon d'Auvergne

Poulet sauté à la gentiane
ou
Filet de saumon à l'anis

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 28 €

Crique aux escargots
ou
Millefeuille de chèvre de pays et bœuf séché d'Auvergne
ou
Terrine de rouget aux lentilles vertes du Puy

Contre-filet rôti aux mousserons
ou
Filet de pintade au miel de montagne
ou
Feuilleté de rascasse aux écrevisses
ou
Filet de cabillaud à la citronnelle

Fromages d'Auvergne

Parfait glacé verveine et brownie
ou
Blanc manger coco, brochette d'ananas caramélisée
ou
Entremets pistache, pomme, cannelle



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

Menu à 17 €

Petite salade au bleu et noix

ou

Duo de terrines maison



Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne

ou

Rosbif

ou

Filet de julienne à l'oseille



Glace

ou

Tarte aux abricots



Si vous souhaitez ajouter un plat à votre menu :

- † Filet de saumon aux mousserons : **6.00 €**
- † Feuilleté de rascasse aux écrevisses : **7.00 €**
- † Filet de cabillaud au lait de coco **8.00 €**
- † Fromages d'Auvergne : **3.50 €**

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

- † Apéritif (kirs divers, bougnat) : **2.20 €**
- † ¼ vin de table : **2.60 €**
- † ¼ cuvée rouge, blanc ou rosé : **3.70 €**
- † ¼ Châteaugay rouge, blanc ou rosé : **4.50 €**
- † ¼ Saint-Pourçain rouge, blanc ou rosé : **4.40 €**
- † Café : **1.40 €**

Conditions de vente

- † Pour chaque plat (y compris le dessert) un choix unique devra être fait pour l'ensemble des convives.
- † Tarifs applicables du 1^{er} février au 8 décembre 2011 aux groupes d'au moins 16 personnes.
- † **Gratuits** 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. 59 route de 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