



BRUNCH

Tarif 2027

(Formule salee + sucee)



18€ ttc servi de 10h30 a 13h (minimum 20 personnes).

En libre-service mais alimente par le personnel de l'Espace Beauvoir



- Tomates mozzarella et Taboule
- Saucisson et Jambon blanc
- Fromage sec / Yaourts
- Salade de fruits en verrines



- Boissons chaudes :
the, cafe ou chocolat
- Jus d'Orange



- Pain / Croissant / Pain au lait /
Beurre / Confiture / Cereales



MARIAGE

Vin d'Honneur 2027



13.90€

/ personne
Formule à
composer hors
boissons

Pour le vin d'Honneur, nous proposons une formule à composer selon vos envies

En supplément

7 toasts ou verrines / personne à choisir
parmi les 11 propositions :



1. 1 Verrine Tartare de Saumon aux
lentilles



2. 1 Verrine Duo de Lentilles Crème au
Bleu



3. 1 Crème brûlée Foie gras



4. 1 Mini-brochette tomate
mozzarella- melon



5. 1 Mini- Burger Mousse de Canard



6. 1. Mini- Blinis mousse de saumon
aux herbes



7. 1 Mini Pâté en croûte



8. Mini-accras (3 par personne)



9. Mini-feuilletés 4 saveurs (3 par
personne)



10. Mini-quiche (2 par personne)



11. Mini-pizza (2 par personne)

• Pour les Enfants :

Plaque de Mini-pizza 32€
(2 par personne) pour 40 personnes
environ



• Pour égayer votre Vin d'Honneur :

Présentation et réalisation de Planchas
(avec un supplément de +3€ par personne)

3 formules au choix :

- Gambas snackées
- Magrets de Canard (+3 € par personne)
- St Jacques snackées

Pour les boissons, différents choix sont
possibles (exemples)

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Vouvray (vin blanc pétillant) servi en flûtes 19.90€ en 75 cl• Punch 13.50 € (100cl)• Jus de fruits variés 5.50 € le litre• Coca cola 5.10€ en 1l25 | <ul style="list-style-type: none">• Eau cristalline en 1l50 1€50• Eau gazeuse 1l25 2€90• Champagne Ray Morin brut 75cl 33.90€ |
|--|--|

- **Bières** en Fûts de 6L (24 verres environ) 78€ Stella Blonde, Hoegarden, Leffe...



Prestation avec service inclus à partir de 17h30/ 18H



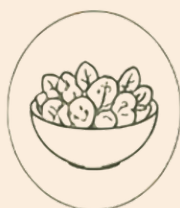
MENU «Les Cedres»

45€ TTC -2027

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT ET CAFÉ.

(BOISSONS EN SUPPLÉMENT)

ENTRÉE



Duo de foie gras

Accompagné de jeunes pousses ou
mesclun, toasts, confiture de figue

ou

Dariole de St Jacques au beurre blanc
(supplément 2€)



PLAT

Noix de Veau
ou

Cuisse de canard confite



GARNITURE

Gratin dauphinois et mirepoix de
légumes de saison

FROMAGE

Demi St Marcelin et mesclun

ou

Fromage blanc en faisselle



DESSERT

Trilogie sucrée

(1 entremet fruits, 1 choux de pièce
montée, 1 entremet chocolat)



Café



MENU «St Marcellin»

41€ TTC -2027

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT ET CAFÉ.

(BOISSONS EN SUPPLÉMENT)

ENTRÉE



Assiette Périgourdine

(terrine de foie gras 20gr, Mesclun,
tomate cerise, magret fumé, gésiers,
toast, vinaigrette fine à la framboise.)

Ou

Dariole de St Jacques au beurre blanc
(supplément 3€)



PLAT

Mignon de porc au romarin

Ou

Noix de veau forestière
(sauce aux cèpes)



GARNITURE

Gratin dauphinois et mirepoix de
légumes de saison

FROMAGE

Demi St Marcelin et mesclun

ou

Fromage blanc



DESSERT

Trilogie sucrée

(1 entremet fruits rouges, 1 choux de
pièce
montée, 1 entremet chocolat)



Café



MENU "Les Cedres"

45€ TTC - 2027

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT ET CAFÉ.

(BOISSONS EN SUPPLÉMENT)

ENTRÉE



Duo de foie gras

Accompagné de jeunes pousses ou mesclun, toasts, confiture de figue

ou

Dariole de St Jacques au beurre blanc (supplément 2€)



PLAT

Noix de Veau

ou

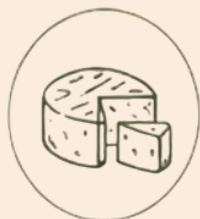
Cuisse de canard confite



GARNITURE

Gratin dauphinois et mirepoix de légumes de saison

FROMAGE



Demi St Marcelin et mesclun

ou

Fromage blanc en faisselle



DESSERT

Trilogie sucrée

(1 entremet fruits, 1 choux de pièce montée, 1 entremet chocolat)



Café





MENU

« St Marcellin »

41€ TTC -2027

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT ET CAFÉ.

(BOISSONS EN SUPPLÉMENT)

ENTRÉE



Assiette Périgourdine

(terrine de foie gras 20gr, Mesclun, tomate cerise, magret fumé, gésiers, toast, vinaigrette fine à la framboise.)

Ou

Dariole de St Jacques au beurre blanc (supplément 3€)

PLAT



Mignon de porc au romarin

Ou

Noix de veau forestière
(sauce aux cèpes)

GARNITURE



Gratin dauphinois et mirepoix de légumes de saison

FROMAGE

Demi St Marcellin et mesclun

ou

Fromage blanc

DESSERT



Trilogie sucrée

(1 entremet fruits rouges, 1 choux de pièce
montée, 1 entremet chocolat)



Café



MENU

Enfant

13.90€ TTC - 2027

JUSQU'À 12 ANS

ENTRÉE



Salade jambon

PLAT



Steak Haché

Ou

Poulet Rôti

GARNITURE :
Purée maison ou frites



YAOURT

Yaourt

GLACE





BUFFET

28.50€ TTC par personne
HORS BOISSONS.

- Assortiment de charcuterie : Jambon cru/ Jambon blanc/
- Saucisson /Terrine
- Crème brûlée au Foie gras
- Blinis Saumon fumé (2 par personne)
- Muffin chorizo miel
- Tartare de Saumon lentille Verte du Puy
- 1 « Cappuccino de cèpes » verrine velouté de cèpes et chantilly au chèvre
- Cassolette de mini-chipolatas sauce marchand de vin
- Plateau de fromages de pays (6 variétés)
- Mini-gâteaux (3 par personne)
- Café.



BOISSONS (en supplément)

- | | |
|--|-----------|
| • Côtes du Rhône Sol Acantalys 75cl | 17€20 ttc |
| • Les Granitiers blanc sec IGP côtes du Tarn | 16€20 tte |
| • Jus de fruits variés 100cl | 5€10 ttc |
| • Coca cola 120cl | 5€10 ttc |
| • Eau gazeuse Parot 125cl | 2€50 tte |
| • Eau cristalline 125cl | 1€30 ttc |





BUFFET

56,40€ TTC par personne
HORS BOISSONS.



- Huîtres naturelles Marennes d'Oléron n°3 (3 / personne), pain, vinaigre aux échalotes



- 1 Brochette de Crevettes à la Plancha (3 / pic + ¼ rondelle citron)



- Assortiment : Saumon fumé, Bulots (2 / personne) mayonnaise, beurre, citron



- 1 Toast au foie gras sur pain aux fruits



- Assortiment de charcuterie : Jambon cru / Jambon blanc / Saucisson / Terrine



- 1 Choux aux Escargots (3 escargots par chou)



- 1 Cassolette de Ravioles crème de Parmesan



- 1 « Cappuccino de cèpes » verrine velouté de cèpes et chantilly au chèvre



- 1 mini-râpée au Rochebaron



- Plateau de fromages de pays (6 variétés)



- Mini-gâteaux (2 par personne)



- Corbeilles de fruits (x2)



- Café



BOISSONS (en supplément)

- | | |
|--|-----------|
| • Côtes du Rhône Sol Acantalys 75cl | 17€20 ttc |
| • Granitier Blanc sec IGP côtes du Tarn | 16€20 ttc |
| • Graniter Rosé Tolosan Côtes du Tarn 75cl | 16.20 tte |
| • Vin Blanc « Amoutanage » 75cl | 20.10 ttc |
| • Jet 27 70cl (non repris) | 18.50 ttc |
| • Jus de fruits variés 100cl | 5€10 ttc |
| • Coca cola 120cl | 5€10 ttc |
| • Eau gazeuse Parot 125cl | 2€50 ttc |
| • Eau cristalline 125cl | 1€30 ttc |





BUFFET

39€ TTC par personne
HORS BOISSONS.

- Assortiment de charcuterie : Jambon cru/ mini pâté-croûte/ Saucisson
- Crème brûlée au Foie gras
- Mini Blini Mousse de Saumon
- Mini Burger Mousse de Canard
- Duo de Lentilles Crème au Bleu (verrine)
- Cappuccino aux cépes verrine Chantilly ; chèvre ou fines herbes
- Ravioles du Dauphiné Crème ou Parmesan (Induction faite en salle par notre Chef)
- Gougères au fromage ou Accras de Morue
- Filet de Canard mariné au Miel à la plancha (Plancha réalisée en salle par notre Chef)
- Plateau de fromages de pays (4 variétés)
- Mini-gâteaux (2 par personne)
- Café.



BOISSONS (en supplément)

- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------|
| • Eau gazeuse Parot 125cl | 2€ 90 ttc | • Côtes du Rhône Rouge AOC Sol Acantalys 75cl | 19€ 90 ttc |
| • Eau cristalline 125cl | 1€50 ttc | • Espanté Blanc sec IGP côtes du Tarn 75cl | 17€ 80 ttc |
| • Jus de fruits variés bouteille de 100cl | 5€50 ttc | • Vouvray, Vin pétillant blanc 75cl | 19€ 90 ttc |
| • Coca cola bouteille de 120cl | 5€50 ttc | • Fût de bière 6l | 78€ ttc |
| • Café | 1.20€ ttc | | |
| • Infusions | 1.20€ ttc | | |



MENU

Plaisirs Des Papilles

Menu 29 € ttc



ENTREES

Mousse de canard, sa brioche et confiture d'oignons

ou

Terrine de Campagne Maison



VIANDE

Suprême de pintade jus de thym et son caviar de Velay et flan de légumes

ou

Pavé de saumon sauce à l'oseille et son Risotto crémeux



DESSERT

Assiette gourmande
(Composition de 3 desserts
Crumble Pommes / Macaron Framboise
/Sorbet Fraise)

ou

Parfait glacé à la Verveine



1/4 de vin et 1 Café
inclus / personne



Supplément Fromage
(3 fromages secs ou Faisselle)
2,50€ / personne





Saveurs d'Hiver



39.90€

TTC

Entrée, Plat, Fromage, Dessert
et Café.
(Boissons en supplément)



ENTRÉES *(au choix)*

- Assiette Périgourdine
(terrine de foie gras 20gr,
Mesclun, tomate cerise, magret
fumé, gésiers, toast, vinaigrette
fine à la framboise.)

Ou

- Duo de Saumon,
Lentilles Vertes et sa
Vinaigrette d'oranges



PLATS *(au choix)*

- Suprême de Volaille
aux Morilles et sa
Purée de Céleri rave

Ou

- Filet de Dinde aux
Marrons, sauce Vin
blanc et
champignons

Ou

- Dos de Lou,
Risotto Crémeux aux
fruits de mer
sauce écrevisses



GARNITURE :

- Gratin Dauphinois



FROMAGES *(au choix)*

- Demi St Marcelin et mesclun
(ou fromage blanc)

Ou

- Assiette 3 fromages



DESSERTS *(au choix)*

- Dessert de Noël :
Buche

Ou

- Dessert agrumes /
Sorbet agrumes-mandarine



CAFÉ



Menu Gourmand

*Repas servi en Salle
de Restauration*



Formule Entrée / Plat / Dessert / Café

115 personnes à confirmer au plus tard le 10 Août 2026

35€ TTC par personne (hors Boissons)



ENTRÉE

- Duo de Foie Gras
Ou
- Tartare de Saumon / Lentilles Vertes du Puy / Vinaigrette d'Orange



GARNITURE DE LÉGUMES x2

- Gratin Dauphinois



PLAT

- Noix de Veau aux Cèpes
Ou
- Cuisse de Canard Confite
Ou
- Dos de Lou de Mer sauce à l'Orange



DESSERT

- Assiette Gourmande
(Trilogie de Desserts du jour)



CAFÉ



Carte des Boissons

(en supplément)

liste non exhaustive

- Côtes du Rhône Rouge AOC Sol Acantalys 75cl
- Espanté Blanc sec IGP côtes du Tarn 75cl
- Vouvray, Vin pétillant blanc 75cl
- Fût de bière 6l

- **19€90 ttc**
- **17€80 ttc**
- **19.90 ttc**
- **78€ ttc**

- Eau gazeuse Parot 125cl
 - Eau cristalline 125cl
 - Jus de fruits variés bouteille de 100cl
 - Coca cola bouteille de 120cl
 - Café
 - Infusions
- **2€90 ttc**
 - **1€50 ttc**
 - **5€50 ttc**
 - **5€50 ttc**
 - **1.20€ ttc**
 - **1.20€ ttc**



ASSIETTE GOURMANDE UNIQUE, SUIVIE DU DESSERT

22€ TTC PAR PERSONNE
(Hors Boissons)

UNE ASSIETTE GOURMANDE, UNIQUE ET TRÈS GOURMANDE
COMPOSÉE DE :



- CHIFFONNADE FRISÉE
Lardons / Croûtons



- CUISSE DE POULET
AUX HERBES



- GRATIN
DAUPHINOIS



- VERRINE DUO
Lentilles Vertes crème au Bleu / noix



DESSERT INCLUS

Framboisier avec Boule de Glace (servi à part)

BOISSONS (EN SUPPLÉMENT)

	Côtes du Rhône Rouge AOC Sol Acantalys 75cl	18€90ttc
	Espante sec Blanc sec IGP côtes du Tarn 75cl	16€50ttc
	Vouvray, Vin pétillant blanc 75cl ...	19.50 ttc
	Eau gazeuse Parot 125cl	2€90 ttc
	Eau cristalline 125cl	1€50 ttc
	Jus de fruits variés bouteille de 100cl	5€50ttc
	Coca cola bouteille de 120cl	5€50ttc
	Café	1.20€ ttc
	Infusions	1.30€ ttc



MENU LES GOURMETS

Tarif 2027

(Formule complète)



44,90€^{TTC}

Entrée, Plat, Fromage, Dessert
et Café.
(Boissons en supplément)



ENTRÉES *(au choix)*



- Salade de Crevettes et Agrumes
(Crevettes, pamplemousse, orange, avocat - vinaigrette au miel et citron vert)

Ou

- Duo de Foie Gras accompagné de jeunes pousses ou mesclun, toasts, confiture de figue

Ou

- Darioles de St Jacques au Beurre blanc

PLATS *(au choix)*



- Pavé de Saumon roti, légumes glacés avec sa sauce au bleu

Ou

- Roti de Bœuf en croûte, Gratin Dauphinois et ses légumes de saison

Ou

- Cuisse de Canard confite, Risotto crémeux aux champignons et parmesan

FROMAGES *(au choix)*



- Fromage blanc en faisselle

Ou

- Assiette 3 fromages

DESSERTS *(au choix)*



- CHIFFONNADE FRISÉE
Lardons / Croûtons

Ou

- CHIFFONNADE FRISÉE
Lardons / Croûtons

Ou

- CHIFFONNADE FRISÉE
Lardons / Croûtons



CAFÉ COMPRIS



MENU

Spécial Autocaristes



22€ TTC

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



CAFÉ



1 PAIN



1 VIN



ESPACE
BEAUVOIR



ENTRÉES



- Salade auvergnate
tomates cerises rôties,
lardons, croutons
aillés, œuf poché et
lard croustillant
- Salade beauzacoise
avec Roche Baron
pané
- Salade vellave
- Terrine de poisson et
sa chantilly citronnée

PLATS

- Parmentier de canard et
légumes croquants
- Suprême de volaille en croûte
de noix
- Travers de porc
- Longe de porc rôtie...



DESSERTS



- Tiramisu café
- Panacotta fruits rouges
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée
- Tarte fine de saison
- Nougat glacé coulis de fraise

UN MENU PENSÉ
POUR VOUS,



VOTRE BONNE ROUTE
COMMENCE ICI !

Merci pour votre confiance et votre professionnalisme.

BON APPÉTIT ET BONNE ROUTE !





1- Antipasti

- **Bruschetta Légumes grillés :** Courgettes, poivrons et aubergines grillés, assaisonnés d'huile d'olive et d'herbes.
- **Charcuterie :** Jambon italien coupé en salle, mortadelle (véritable italienne) et speck



2- Plat principal

- **Riz à l'italienne servi en Cassolette :**
1 Risotto chaud aux champignons +
1 Risotto aux fruits de mer



3- Accompagnement

- **Olives marinées :** Un mélange d'olives vertes et noires, marinées avec des herbes.



4- Bouchées chaudes

- **Polpettes :** 2 Boulettes de viande à la sauce tomate, servies chaudes.
- **Pizzettes :** Petites pizzas variées individuelles avec différentes garnitures.



5- Fromages

- Camembert au lait de bufflonne
- Gorgonzola
- Grana Padano



6- Desserts

- **Tiramisu :** Un classique dessert italien à base de café et de mascarpone.
- **Panna cotta :** Crème cuite, avec un coulis de fruits rouges
- Gâteau italien au Citron

Boissons chaudes

- Café
- Thé : Un thé léger ou une infusion



Suggestions de Boissons en supplément



Vins italiens :

- Prosecco Riccadonna (19.70€) Pétillant
- Chianti Lorenza (Toscane) (17.20€) Rouge
- Nero d'Avola (Sicile) (17.20€) Rouge
- Bardolino Lorenza (Lac de Garde) (17.50€) Rouge
- Bardolino Lorenza Rosé (17.20€)
- Primitivo (19.50€) Rouge



Eau pétillante :

- San Pellegrino, bouteille de 1L (2.20€)
- Eau plate Cristalline 1.25L (1.30€)



Digestif :

- Limoncello, bouteille 0.70L (36€)

