

## MENUS GROUPES 2025

( Minimum 20 personnes)

### Formule du Terroir 25€

Pâté de foie gras de canard

Civet de gésiers d'oie maison

Pommes de terre Beynacoises

Gâteau aux Noix et crème Anglaise

¼ vin - café

### Formule Découverte 28€

Salade de cabécou du Périgord  
servi chaud

Ou

Salade de gésiers d'oie confits, noix et  
croutons, vinaigre de framboises

Cassoulet Périgourdin

Ou

Filet mignon de porc sauce aux cèpes

Pommes de terre Beynacoises

Succès aux Noix

¼ de vin - café

### Formule Périgourdine 30€

Salade Périgourdine et son verre de Monbazillac

(Gésiers d'oie confits, noix, bloc de foie de  
canard mi-cuit sur toast et magret fumé)

Rôti de veau sauce morilles – PDT Beynacoises

Ou

Confit de canard- PDT Beynacoises

Tarte aux fruits maison ( selon saison)

OU

Fraisier du Périgord ( selon saison)

¼ vin - café

### Menu enfant ( - 10 ans ) 14€

Rillettes de poulet rôti

Steack haché - frites

Ou

Jambon blanc – frites

1 boule de glace

- **1 gratuité chauffeur à partir de 20 payants**
- **Le choix du menu et des plats est à définir à l'avance ( choix unique pour tout le groupe, si choix double : + 3€ par personne )**
- **Confirmation définitive 15 jours avant le repas**
- **Acompte de 100€ demandé pour confirmation**  
( sauf voucher)
- **Règlement sur place le jour du repas**

### Suppléments :

- **Assiette de 3 fromages : 4€**  
( cabécou du Périgord, St nectaire fermier, Tomme du croquant à la liqueur de noix )
- **Kir : 3€**

### Parking bus accès :

**En prolongement du restaurant, un parking bus est disponible en bord de Dordogne**

