

# Les Granges de Bigose

## Menus Repas de Groupe

de 15 à 60 personnes



Foie Gras Maison  
et sa Confiture  
—  
Pavé de Sandre aux Écrevisses  
—  
Filet Mignon de Porc aux Morilles  
ou Magret de Canard au Cassis  
ou Côtes de Bœuf  
*(Race Aubrac, 200g)*  
—  
Aligot et Légumes  
—  
Fromages de Pays  
—  
Dessert

38,00€ (avec 2 entrées)    32,00€ (avec 1 entrée)

Planche de Charcuterie  
de Lozère  
et sa Salade Verte  
—  
Pièce de Bœuf Grillé  
*(Race Aubrac, 200g)*  
*cuisson "à point" pour tous*  
ou Suprême de Pintade  
aux Champignons de Saison  
—  
Aligot  
—  
Fromages de Pays  
—  
Dessert

26,00€

Salade Campagnarde  
—  
Rôti de Porc aux Mousserons  
ou Sauté de Bœuf aux Cèpes  
ou Confit de Canard  
—  
Aligot  
—  
Fromages de Pays  
—  
Dessert

22,00€

Salade Lardons et Gésiers  
—  
Saucisse Grillée / Aligot  
—  
Fromages  
—  
Glace  
18,00€

### Option Boissons...

Vin de Table à discrétion  
Rouge et Rosé  
+ Café compris

4,50€/personne



### Formule Apéro...

1 Kir Cassis ou 1 Jus d'Orange    2,00€/personne  
1 Muscat ou 1 Jus d'Orange    2,50€/personne  
1 Ratafia ou 1 Jus d'Orange    3,50€/personne

*Petits fours apéro offerts pour les groupes de plus de 35 personnes.*

*Pour les groupes de plus de 20 personnes les apéritifs sont à commander à l'avance avec les menus, et ils seront servis à table.*

*Pour les enfants de moins de 12 ans le menu servi est généralement le même que pour les adultes et il est facturé 10€/enfant.*

### Les Desserts...

Nougat Glacé  
Flan au Lait Cru  
Tarte aux Pommes  
Coupétade  
Omelette Norvégienne  
Gâteau d'Anniversaire *(avec bougies)*  
Framboisier ou Royal au Chocolat

*Pour ceux qui souhaitent faire livrer une pièce montée à la place du dessert, il faut retirer 2€/menu.*

M. CASTAREDE Benoît  
Bigose 48200 RIMEIZE / Tél. 04 66 47 12 65  
contact@grangesbigose.com

www.grangesbigose.com