

Les Granges de Bigose

Menus Repas de Groupe

de 20 à 60 personnes



Foie Gras Maison
et sa Salade Verte

—
Filet Mignon de Porc
aux Morilles

—
Aligot et Légumes

—
Fromages de Pays

—
Tarte aux pommes,
glace vanille, sauce caramel

36,00€

Planche
de Charcuterie de Lozère
et sa Salade Verte

—
Pièce de Bœuf Grillé
(Race Aubrac, 160 g) cuisson "à point" pour tous

—
Aligot

—
Fromages de Pays

—
Tarte aux pommes,
glace vanille, sauce caramel

32,00€

Terrine de Cochon
et sa Salade Verte

ou

Planche
de Charcuterie de Lozère
et sa Salade Verte (+3,00€)

—
Saucisse Grillée

—
Aligot

—
Fromages de Pays

—
Tarte aux pommes,
glace vanille, sauce caramel

25,00€

VIN & CAFÉ
COMPRIS
DANS
TOUS LES MENUS

Formule Apéro...

1 Kir Cassis ou 1 Jus d'Orange

2,00€/personne

Pour les enfants de moins de 12 ans le menu servi est généralement le même que pour les adultes et il est facturé 11,90€/enfant.

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

www.grangesbigose.com