



# Nos menus

## Menu des randonneurs - 21 € HT soit 22,67 € TTC\*

Salade auvergnate (Bleu d'Auvergne, noix, jambon cru, salade, tomates)  
ou Pounti maison aux pruneaux

Saucisse du Cantal, aligot  
ou Coq au vin d'Auvergne, pommes de terre vapeur

Plateau de fromages AOC d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Crème caramel d'antan  
ou Pompe aux pommes, boule de glace à la vanille

Vin rouge et café compris

*Une bouteille de vin d'Auvergne de 75 cl pour 4 personnes (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

## Menu tendance - 23,50 € HT soit 25,41 € TTC\*

Quiche au Bleu d'Auvergne  
ou Terrine de campagne maison

Escalope de saumon sur lit de lentilles vertes du Puy  
ou Filet de truite au beurre d'amandes

Suprême de volaille au Bleu et aux noix  
ou Potée Auvergnate

Plateau de fromages AOC d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Tarte aux myrtilles

Vin et café compris

*Une bouteille de vin d'Auvergne de 75 cl pour 4 personnes (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

## Menu autour des saveurs - 33 € HT soit 35,62 € TTC\*

Bavarois de tomates, tranchettes de saumon fumé, salade au vinaigre balsamique  
ou Pithiviers de volaille au miel et aux fruits secs

Sandre sur fondue de poireaux, coulis crustacés  
ou Vol au vent de moules au curry vert

Cuisse de pintade au chou vert étuvé au jus de morilles  
ou Côtelettes d'agneau, jus au romarin, ratatouille provençale

Plateau de fromages AOC d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Assiette gourmande aux trois fruits  
ou Crème brûlée au pain d'épices

Vin et café compris

*Muscadet sur lie : 1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

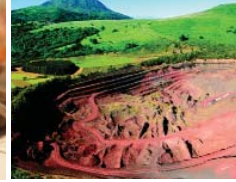
*Cahors : 1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*



\* Tarifs 2012, service compris.



Un site insolite pour vous rassembler



# Nos menus

## Menu découverte - 37,50 € HT soit 40,44 € TTC\*

Amuse-bouche

Terrine de foie gras maison, figues rôties au vin rouge

Cassolette de lotte aux petits légumes, sauce crustacés

Tournedos de boeuf réduit au jus de sauge

Plateau de fromages AOC d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Mousseline bavaroise à l'ananas, tuile chocolat aux fruits secs

Vin et café compris

*Riesling : 1 bouteille de 75 cl pour 5 (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

*Bourgogne Pinot noir : 1 bouteille de 75 cl pour 5 (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

## Cocktail dinatoire - 28,20 € HT soit 30,49 € TTC\*

Salé :

Tartare de saumon, crème acidulée aux herbes

Chips de pain d'épices et foie gras

Toasts crudités

Sandre mariné aux épices

Assortiment de feuilletés apéritif (poisson, fromage, saucisse...)

Sucré :

Mousseline aux 3 chocolats

Sabayon d'agrumes

Génoise myrtille

Petits verres de fruits

*Boissons (1 bouteille pour 6 personnes) :*

*Bourgogne aligoté : 1 bouteille de 75 cl (bouteille supplémentaire : 14,50 € TTC).*

*Méthode traditionnelle champenoise : 1 bouteille de 75 cl (bouteille supplémentaire : 14 € TTC).*

## Menu truffade - 24 € HT soit 25,89 € TTC\*

**80 personnes minimum**

Charcuterie auvergnate (agencée en décoration de centre de table)

Truffade préparée dans une poêle géante devant vous

Plateau de fromages AOC d'Auvergne affinés par Olivier Nivesse

Assiette gourmande

Vin et café compris

*Si vous souhaitez un autre plat (boeuf à la broche-aligot, paëlla...), nous consulter.*

Restaurant  
**VOLCAN** DE  
LEMPTEGY

\* Tarifs 2012, service compris.



Un site insolite pour vous rassembler



### **Café d'accueil**

Formule incluant :

- boissons chaudes (thé, café, chocolat)
- boissons froides (jus d'orange, eau)
- mini-viennoiseries

Tarif : **5,61 €HT** soit 6 € TTC.

### **Collation : en matinée et/ou après-midi**

Formule incluant :

- boissons chaudes (thé, café, chocolat)
- boissons froides (jus d'orange, eau)
- gâteaux.

Tarif : **3,74 €HT** soit 4 € TTC par personne.

### **Les cocktails et apéritifs**

Selon vos envies, nous composons différents apéritifs :

**Formule 1** : apéritif servi à table et ses feuilletés (4 à 5 par personne)

Tarif : **2,65 €HT** soit 3 € TTC.

**Formule 2** : apéritif debout

Kir ou punch ou sangria et ses feuilletés (4 à 5 par personne)

Tarif : **5,87 €HT** soit 6,50 € TTC.

**Formule 3 : cocktail 3 verrines** comprenant :

- Kir, jus de fruits, eau plate et eau gazeuse,
- Carpaccio de sandre aux épices,
- Tartare de saumon, tapenade et mousseline de chou fleur,
- Velouté de lentilles vertes du Puy, julienne de jambon cru,
- Feuilletés et mini-quiches
- Toasts et crudités divers

Tarif : **10,03 €HT** soit 11 € TTC.

**Formule 4 : cocktail élaboré 5 verrines** comprenant :

- Kir, jus de fruits, eau plate et eau gazeuse,
- Carpaccio de sandre aux épices,
- Tartare de saumon, tapenade et mousseline de chou fleur,
- Velouté de lentilles vertes du Puy, julienne de jambon cru,
- Boeuf mariné au poivre de Sichuan
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
- Feuilletés et mini-quiches
- Toasts et crudités divers

Tarif : **13,77 €HT** soit 15 € TTC.

**N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes particulières.**

*Tarifs 2012, service compris.*

Restaurant  
**VOLCAN DE**  
LEMPTEGY



Un site insolite pour vous rassembler