

Monsieur, Madame,

Vous êtes responsable d'un groupe et avez à cœur de lui faire partager vos bonnes adresses.

Installés à Saint Bonnet depuis plus de 30 ans, nous avons fidélisé une clientèle gourmande.

Nous aimerions aujourd'hui vous faire profiter de « journées découvertes ».

Vous débutez par un bon repas, qui se prolongera dans l'après midi au rythme de chacun : Promenade accompagnée, Jeux de cartes ou Jeux de boules, Terrasse, Coin cheminée, Visite de musée...).

Nous nous ferons un plaisir de composer cette journée avec vous. Recevez nos meilleures salutations.

André, Viviane Chatelard



André et Viviane Chatelard - Restaurateurs

MENU ANDRE ET VIVIANE CHATELARD 2017

Trois petites bouchées servies avec l'apéritif maison :

- *Le petit velouté de cèpes (celui servi le matin de la foire aux champignons)*
 - *Le croute cocktail aux noix maison*
 - *Le ravioli frit de truite de Fay sur Lignon*

Terrine de pomme ratte à l'effeuillée de morue, mousseline façon gravelax
(aneth, cerfeuil, ciboulette, genièvre, gingembre)

Blanquette de volaille fermière aux asperges, petits pois, champignons,
carottes, oignons)

Faisselle de fromage blanc de Madame Peyrard,
crème ou coulis de fruits rouges

Assiette gourmande comprenant :
Crème brûlée à la verveine du Velay,
Tarte chaude aux myrtilles et crème glacée à la vanille
Café servi avec tuiles aux amandes et truffe au café

Ce menu est servi pour 43 euros prix nets, avec boisson en accord avec le repas.
(Groupe à partir de 15 personnes du mercredi au vendredi).

Proposition mini à partir de 34 euros, nous consulter 04 71 59 96 09