

# 2017 MENUS GROUPES GROUPS MENUS



## L'AUBERGE DU GOUFFRE

*Que vous prévoyez une visite de groupe le matin ou en début d'après-midi, profitez d'un moment de détente en déjeunant sur le site du Gouffre de Padirac !*

L'AUBERGE DU GOUFFRE VOUS PROPOSE DES MENUS GROUPES À DÉGUSTER DANS LE **CADRE CONVIVIAL DE SA SALLE** (CAPACITÉ : **120 PERSONNES**) OU DE **SA TERRASSE** (CAPACITÉ : **80 PERSONNES**).



*Visite matinale ?*

*Demandez notre formule Petit-déjeuner !*

*Peu de temps pour déjeuner ?*

*Demandez nos Panier-Repas à déguster dans le parc arboré du Gouffre.*

**ACCESIBLE SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT.**  
NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR EFFECTUER VOTRE DEMANDE DE RÉSERVATION AU MOINS DEUX SEMAINES EN AVANCE. SOUMIS À DISPONIBILITÉ. LE MENU CHOISI DOIT ÊTRE IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.

**AVAILABLE ON RESERVATION ONLY.**  
THE CHOSEN MENU MUST BE IDENTICAL FOR THE ENTIRE GROUP. PLEASE PROCESS TO YOUR BOOKING REQUESTS AT LEAST TWO WEEKS IN ADVANCE. SUBJECT TO AVAILABILITIES.



## MENU DE L'AUBERGE

**19.00€ TTC**

### ENTRÉES | STARTERS

#### *Salade du Gouffre*

SALADE, GÉSIERS DE CANARD, TOMATE FRAICHE,  
CHÈVRE AU MIEL DU QUERCY SUR TOAST  
SALAD, DUCK GIZZARDS, FRESH TOMATOES,  
GOAT CHEESE ON TOAST WITH LOCAL HONEY

OU

TERRINE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY À L'AIL CONFIT  
COARSE QUERCY LAMB PÂTÉ WITH GARLIC CONFIT

### PLATS | MAIN COURSES

FILET MIGNON DE PORC RÔTI À LA CRÈME  
DE ROCAMADOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
ROASTED PORK FILET MIGNON, ROCAMADOUR  
CHEESE SAUCE, MASHED POTATOES

OU

POULE AU POT À L'ANCIENNE  
OLD-STYLE BOILED CHICKEN WITH VEGETABLES

### DESSERTS | DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE  
MOIST CHOCOLATE CAKE AND CREAM

OU

*Verrine du batelier*  
FRUITS DE SAISON, FROMAGE BLANC, ÉCLATS  
DE SPÉCULOS  
FRESH FRUITS, COTTAGE CHEESE, SPICED BISCUIT BITS

+

**25cl. DE VIN + 1 THÉ OU 1 CAFÉ**  
WINE 25cl. + 1 TEA OR COFFEE

**SERVICE COMMERCIAL  
& RÉSERVATIONS**  
SALES & BOOKING SERVICE

**Tél. + 33 (0)5 65 33 77 37**  
[resa@gouffre-de-padirac.com](mailto:resa@gouffre-de-padirac.com)

*Supplément / Extra (2.00€ / personne)*  
**ROCAMADOUR ET SON MESCLUN**  
ROCAMADOUR GOAT CHEESE WITH SALAD

*Le menu doit être identique pour l'ensemble des participants*  
The chosen menu must be identical for the entire group



## MENU GOURMET 23.90€ TTC

### ENTREES | STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUES  
DUCK FOIE GRAS ON TOAST AND FIG CHUTNEY

OU

TARTARE DE SAUMON À LA CRÈME CIBOULETTE  
SALMON TARTAR, CREAM OF CHIVE

### PLATS | MAIN COURSES

CUISSE DE CANARD CONFITE,  
POMMES DE TERRE SARLADAISES  
DUCK CONFIT LEG, ROASTED GARLIC POTATOES

OU

SAUTÉ D'AGNEAU DU QUERCY AUX OLIVES,  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
LOCAL SAUTED LAMB WITH OLIVES,  
RICE AND MIXED VEGETABLES

### DESSERTS | DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES ET CANELLE  
CINNAMON & APPLE FINE TART

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE  
CRÈME BRÛLÉE WITH BROWN SUGAR

+

**25cl. DE VIN + 1 THÉ OU 1 CAFÉ**  
WINE 25cl. + 1 TEA OR COFFEE

SERVICE COMMERCIAL  
& RÉSERVATIONS  
SALES & BOOKING SERVICE

Tél. + 33 (0)5 65 33 77 37  
[resa@gouffre-de-padirac.com](mailto:resa@gouffre-de-padirac.com)

*Supplément / Extra (2.00€ / personne)*  
ROCAMADOUR ET SON MESCLUN  
ROCAMADOUR GOAT CHEESE WITH SALAD

*Le menu doit être identique pour l'ensemble des participants*  
*The chosen menu must be identical for the entire group*