

NOS OFFRES RESTAURATION GROUPES



DANS UN CADRE CONVIVIAL, L'AUBERGE DU GOUFFRE PROPOSE UNE **TABLE GOURMANDE AUTOUR DE LA RICHESSE DU TERROIR**, À QUELQUES MÈTRES DE L'ENTRÉE DU GOUFFRE.

UNE **CUISINE FAMILIALE ET RÉGIONALE**: FOIE GRAS DE CANARD, AGNEAU FERMIER DU QUERCY, SAUCISSE ARTISANALE, SALADE LOTOISE OU AMADOURIENNE, PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES...

**AU GRÉ DE VOS ENVIES
ET SELON VOTRE TIMING...**



120
PLACES
EN SALLE

80
PLACES
EN TERRASSE
(SELON LA SAISON)

PETIT DÉJEUNER

4,50 €

BOISSON CHAUDE,
VIENNOISERIE, JUS DE FRUITS

PANIER-REPAS

ENFANT
4 -12 ANS

8,00 €

ADULTE
12,00 €
SANDWICH, DESSERT, BOISSON

Pour une meilleure expérience de visite, optez pour le calme des premiers créneaux du matin et profitez d'un *petit déjeuner* à l'Auberge du Gouffre.

Peu de temps?

Préférez un *panier-repas* à déguster dans notre parc arboré.



MENUS GROUPES ADULTES

MENU « LE BATELIER »

20,00 € TTC

ENTRÉES

SALADE, FROMAGE ROCAMADOUR AOP « LA BORIE D'IMBERT », TOMATES ET NOIX

OU

TERRINE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY

PLATS

SAUTÉ D'AGNEAU AUX OLIVES, TAGLIATELLES

OU

TRUITE FARIO, RIZ AUX LÉGUMES

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

OU

TARTE AUX NOIX

+

1 VERRE DE VIN (12cl.) + 1 THÉ OU 1 CAFÉ

MENU « L'EXPLORATEUR »

24,00 € TTC

ENTRÉES

SALADE, FROMAGE ROCAMADOUR AOP « LA BORIE D'IMBERT », MAGRET FUMÉ, TOMATES ET NOIX

OU

FOIE GRAS MI-CUIT DU SUD-OUEST & CHUTNEY DE FIGUES

PLATS

SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES

OU

TRUITE FARIO EN PAPILLOTE AUX AROMATES, RIZ SAFRANÉ

DESSERTS

PASTIS LOTOIS À LA "VIEILLE PRUNE"

OU

TARTE Tatin, BOULE DE GLACE VANILLE

+

1 VERRE DE VIN (12cl.) + 1 THÉ OU 1 CAFÉ

MENU « LE 1889 »

35,00 € TTC

APÉRITIF

KIR VIN BLANC OU APÉRITIF LOCAL

ENTRÉES

TARTE FINE DE BOUDIN NOIR AUX POMMES & OIGNONS CONFITS

OU

OEU福 COCOTTE AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS

PLATS

TOURNEDOS DE CANARD FAÇON ROSSINI, POMMES DE TERRE & PATATES DOUCES RÔTIRES

OU

FILET DE BAR AUX AMANDES, RIZ SAFRANÉ

FROMAGE

ROCAMADOUR AOP « LA BORIE D'IMBERT » ET SON MESCLUN

DESSERTS

NOUGAT GLACÉ AUX NOIX

OU

ASSORTIMENT DE MACARONS

+

1 VERRE DE VIN (12cl.) + 1 THÉ OU 1 CAFÉ

POUR LES MENUS
« LE BATELIER » ET
« L'EXPLORATEUR »
ROCAMADOUR AOP « LA BORIE D'IMBERT »
& SON MESCLUN - *Supplément : 2,00 € / personne*
KIR VIN BLANC OU APÉRITIF LOCAL
Supplément : 2,00 € / personne

MENUS GROUPES SCOLAIRES & ENFANTS

MENU - DE 12 ANS

« LE PETIT BATELIER »

7,00 € TTC

MENU + DE 12 ANS

« MARTEL »

8,00 € TTC

PLATS

NUGGETS DE POULET

OU

JAMBON GRILLÉ

+ FRITES

DESSERTS

COMPOTE DE POMME BIO

OU

YAOURT À BOIRE À LA FRAISE

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

BOISSON

EAU MINÉRALE (50 cl.)

OU

JUS DE POMME OU D'ORANGE (25 cl.)

PANIER-REPAS

8,00 € TTC

1 SANDWICH

+ COMPOTE DE POMME BIO

OU

YAOURT À BOIRE À LA FRAISE

+ EAU MINÉRALE (50 cl.)

OU

JUS DE POMME OU D'ORANGE (25 cl.)

GOÛTER (À EMPORTER)

4,50 € TTC

1 COMPOTE DE POMME BIO + 1 GAUFRE

+ 1 JUS DE POMME OU D'ORANGE (25 cl.)



Uniquement sur réservation au minimum 15 jours avant la prestation. Le menu choisi doit être identique pour l'ensemble du groupe. Repas offert pour le conducteur d'autocar dès 20 personnes. Repas offert pour le responsable du groupe dès 40 personnes.

