



La Table de Charrou

L'Auberge de la Viande et des Vins d'auteurs

Prestation de Groupe

Brève présentation

Ici tout est fait maison sauf le pain (Maison Viguié) et la glace (Ferme Sanhes).

Les produits utilisés sont frais et sélectionnés pour leurs qualités gustatives.

Dans les pages qui suivent vous pourrez explorer nos différentes formules de prestations de groupe avec privatisation du lieu ou non.

Les formules sont à titre indicatif et puisqu'il y a tellement de possibilités qu'il est difficile de tout écrire, nous sommes là pour échanger avec vous, selon vos envies et votre budget.

Bonne lecture

Lucie & Charles

Sommaire

Page 3 => Formule Maligne à 25,50€

Page 4 => Formule des Gourmands à 35€

Page 5 => Les Cuissons au Feu de Bois dans le Four à Pain

Page 6 => Les Repas à Thème

Page 7 => Les Compléments de repas : apéritifs, vins, gâteaux...

Page 8 => Les Conditions de Réservation

La Formule Maligne

A qui est-elle destinée ?

- ⇒ Groupe de 6 à 50 personnes
- ⇒ Valable uniquement le midi en semaine
(hors Juillet & Août & jours fériés)
- ⇒ Formule unique commun à l'ensemble de la table

Entrée + Plat + Dessert + 1 verre de vin ou une bière ou un jus de fruit artisanal + 1 café = 25,50€

Entrées :

- . Terrine de campagne maison
- . Poireaux Vinaigrette & Œuf mimosa
- . Velouté de saison
- . Pissaladière

Plats :

- . Bœuf Aubrac façon Bourguignon confit toute une nuit / Purée de Pommes de Terre
- . Porc fermier au Caramel / Riz pilaf
- . Sauté de Veau aux Olives / Purée de Pommes de Terre
- . Jambon fermier Braisé / gratin dauphinois

Desserts :

- . Panna Cotta aux fruits de saison
- . Tiramisu
- . Chou vanille, caramel beurre salé
- . Mousse poire, noix de Pécan caramélisés

La Formule des gourmands

A qui est-elle destinée ?

- ⇒ Groupe de 10 à 40 personnes
- ⇒ Valable midis & soirs sauf le dimanche & jours fériés (hors Juillet & Août)
- ⇒ Formule unique commun à l'ensemble de la table

Format Entrée + Plat + Dessert = 35€

Entrées :

- . Carpaccio de betteraves, huile de noix, noisettes
- . Gaspacho, chimichuri
- . Bœuf fumé, servi froid, tranché fin, huile d'Estragon, divers poivres
- . Croquette de Tête de Veau sauce gribiche (notre spécialité)
- . Terrine du moment maison

Plat :

- . Bœuf Bourguignon confit toute une nuit / purée de pommes de terre
- . Bœuf à la provençal / purée de pommes de terre
- . Tajine d'Agneau d'ici aux fruits secs, semoule
- . Navarin d'Agneau d'ici (à la saison)
- . Jarret de porc confit puis grillé, chips de couenne / spaetzles maison, jus réduit
- . Tajine de poulet au citron confit / semoule

Dessert :

- . Mousse au chocolat, huile d'olive fumée, fleur de sel
- . Profiteroles vanille, coulis chocolat, fleur de sel, noix caramélisées
- . Pavlova aux fruits de saison

L'Agneau ou le Cochon cuit au feu de bois

A qui est-ce destinée ?

- ⇒ Groupe de 10 à 40 personnes
- ⇒ Valable midis & soirs toute l'année, obligatoire le dimanche midi & les jours fériés
- ⇒ Si privatisation (+ 30pers) un montant min sera demandé
Toute l'année sauf Juillet & Août min. 55€/pers
Juillet & Août un montant min. de 65€/pers
- ⇒ Menu unique commun à l'ensemble de la table

Entrée + Plat + Dessert = 39,90€

Entrée :

- . Le Paté en croute cochon, foie gras, pistache
- . Saucisson Brioché 100% maison
- . Bœuf fumé tranché comme un carpaccio, huile pimenté, divers poivres
- . Vitello Tonato (Veau cuit servi froid tranché fin mayonnaise)

Plat :

- . Cochon fermier cuit au feu de bois dans le four à pain, gratin dauphinois, légumes de saison (min. 15 personnes pour une Porchetta ou min. 25pers pour un jambon confit)
- . L'Agneau d'ici cuit au feu de bois dans le four à pain, gratin dauphinois, légumes de saison

Dessert :

- . Tarte aux fruits
- . Fraisier
- . Forêt noire
- . Succès noisettes

Les repas à thème

A qui est-ce destinée ?

- ⇒ Groupe de 10 à 50 personnes
- ⇒ Valable tous les services sauf le dimanche midi (hors Juillet & Août)
- ⇒ Formule unique commun à l'ensemble de la table

. Choucroute aux 5 viandes maison : (de septembre à avril)

Tarte à l'oignon Alsacienne

Choucroute avec Knack, Poitrine fumée & salée, Jarret, Saucisse blanche tout fait maison sans sel nitrité, chou et purée de pommes de terre

Forêt noire maison - **34,90€**

. Couscous :

Pissaladière aux Anchois Solès

Couscous à l'Agneau d'ici, Bœuf Aubrac, Poulet de Najac, Merguez maison

Chou crémeux au citron - **29,90€**

. Baeckeoffe

Velouté de saison

Baeckeoffe (plat traditionnel Alsacien à base de porc, agneau, bœuf, pommes de terre, poireaux mouillés au vin blanc cuit pendant plusieurs heures dans une cocotte au four)

Sorbet citron arrosé à la Bergamote - **29,90€**

. Tête de Veau

Croquette de Tête de Veau sauce gribiche (notre spécialité)

Tête de veau traditionnelle sauce ravigote

Sorbet citron arrosé à la bergamote - **29,90€**

. Cassoulet

Grignotage maison

Cassoulet aux haricots bio du Tarn, saucisse de couenne et confit maison

Sorbet citron arrosé à la bergamote - **29,90€**

Les compléments :

▪ **Les apéritifs :**

Nous recommandons le choix de 2 apéritifs avec alcool et 1 sans alcool par prestation. Toute notre carte est disponible (voir sur notre site www.latabledecharrou.com) si vous préférez des bulles ou du vin 1 bte équivaut à 6 verres comptez 1 verre par personne si vous faites l'apéritif assis, 2 verres/pers en apéritif debout.

▪ **Le Vin**

On s'occupe de tout, nous avons cependant 3 questions :

. **Quelle quantité de vin pensez-vous avoir besoin ?**

. *Comptez 1 bouteille pour 3 soit 2 verres par personne pour une consommation classique avec des personnes qui ne boivent pas de vin*

. *Comptez 1 bouteille pour 2 si tout le monde boit un peu de vin*

. *Comptez 1 bouteille par personne (en comptant celle de l'apéritif) si tout le monde boit pour un repas festif*

. **Quel budget avez-vous ?**

Nous avons une carte des vins assez large avec plus de 200 références, le prix des bouteilles variants de 21€ à 450€. Pour cette raison définir un budget nous permet de choisir la gamme adaptée à vos besoins. Nous n'ouvrons pas tout d'un coup et que seules les bouteilles ouvertes seront facturées, s'il venait à en manquer nous allons toujours voir le responsable avant d'ouvrir des bouteilles supplémentaires au devis.

. **Quels sont vos goûts ?**

Plutôt des bulles pour l'apéritif, blanc puis rouge ? Amateurs de rosé ? Un vin léger ou plus charpenté ?

Après ça nous vous faisons une proposition selon vos réponses, que nous validerons ensemble.

▪ **Le Grignotage assis (sauf privatisation apéritif debout)**

Tapenade d'olives noires sur blinis maison - 2€/pièce

Pissaladière - 2€/pièce

Terrine maison - 2€/pièce

Toast foie gras mi-cuit à la fève de Tonka - 4€/pièce

Mix de 6 pièces apéritives par personne (hors foie gras) - 10€

Mix de 6 pièces apéritives par personne avec foie gras - 14€

▪ **Le Fromage**

Rocamadour bio de chez Camille Laizé - 6€/pers

Plateau de 3 fromages (½ Rocamadour, Bleu, Tome) - 10€/pers

▪ **Les Gâteaux « Spéciaux »**

Pastis / Pièce montée nougatine en forme de Caselle de chez Tybalt & Nicolas à Cajarc - Tarif à définir

Number Cake de « Saison Pâtisserie » - Tarif à définir

▪ **Les Mignardises**

Fabriqués par « Saison Pâtisserie » à Lalbenque - Tarif à définir

▪ **Les Boissons chaudes**

Espresso du Costa Rica 2€ / Allongé ou Décaféiné 2,30€ / Thé vert, noir, infusion 3,50€

Les conditions

Merci de bien lire les quelques lignes suivantes afin d'éviter toute confusion pour que vos événements se passent de la meilleure des façons, voici quelques conditions :

L'acompte

Un acompte de 50% est demandé lorsque nous validons le devis, il sera encaissé une semaine avant si c'est un chèque (à l'ordre de la SAS Mas de Charrou - Mas de Charrou 46260 Limogne) vous pouvez aussi nous faire un virement (IBAN : FR76 1780 7008 2455 5215 9264 410) le reste dû sera à régler à la fin du repas par CB, chèque, espèce, American Express

. Une semaine avant le nombre de convives n'est plus modifiable puisque les commandes seront déjà passées, ce sera ce nombre de personne qui sera facturé

. Si chacun paye sa part à la fin, ce sera le total divisé par le nombre de personnes prévues la semaine d'avant afin de faciliter l'encaissement et d'éviter les problèmes avec les copains pour savoir qui a le plus bu ou le plus mangé ... croyez nous on sait de quoi on parle...

Les horaires

. Les horaires sont à respecter sinon un surplus sera demandé, car nous avons un service le soir après vous ou même le lendemain et nous devons tout remettre en ordre (et nettoyer) dans les temps... merci de votre compréhension. (de 12h à 15h30 pour les groupes, jusqu'à 16h30 pour les privatisations) & (de 19h à 00h)

La facturation des bouteilles

. Les bouteilles ouvertes seront facturées, si elles ne sont pas terminées vous pourrez repartir avec.

Les prestations communes aux groupes avec ou sans privatisation

. Parking gratuit et sécurisé sur place / Climatisation dans la salle / terrasse ombragée / menu unique pour tous les convives / personnalisation du menu et des boissons selon vos envies

Si vous privatisez :

Vous serez seul dans l'établissement, vous avez accès au terrain de pétanque, possibilité de faire un apéritif debout, un départ plus tardif à 16h30 ou 00h le soir.

Vous arrivez à la fin ... quelle est la prochaine étape ? Nous dire ce que vous préférez comme menu, apéritif ou vin, afin que nous vous fassions une proposition plus précise. Évidemment nous sommes là pour vous conseiller sur les quantités, le choix les envies, ceci reste une première approche.
Merci d'avoir pensé à nous pour votre événement !