

## Buffet dînatoire, Vin d'honneur

Devis et compositions sur demande,  
Adaptable à vos besoins et à votre budget  
Servi uniquement le dimanche midi, sur réservation 15 jours à l'avance

### La Malet'te à 11.00 €

Entrée du jour

Plat du jour

Accompagné de Légumes et Féculents

Fromage

Dessert du jour

Pain inclus, servi en Box,  
à emporter ou à déguster sur place,  
sur réservation du lundi au dimanche,

### Menu Enfant à 11.00 €

Melon (en saison) ou Crudités

Cuisse de Poulet, Purée ou Pâtes et Haricots verts

Glace ou Gâteau au chocolat

Servi uniquement avec les menus suivants

### Menu Terroir à 18.00 Euros

(supplément Aligot : 3 €)

Toupine de saucisse sèche à l'huile

Ou Salade de l'Aubrac

(Salade verte, tomate, œuf fermier, jambon de Pays, Cantal)

Trépous Pomme vapeur

Ou Saucisse fraîche et sa truffade

Crème caramel ou Tarte aux pommes

Servi uniquement le dimanche midi jusqu'à 60 personnes  
Sur réservation, 8 jours à l'avance

### Menu Tradition à 22.00 €

(supplément Aligot : 3 €)

Salade du terroir

(Salade verte, tomate, œuf fermier, jambon de Pays, Roquefort, croûtons)

Ou Assiette à l'italienne (en saison)

(Salade verte, jambon de Pays, melon)

Filet de Saumon sauce beurre blanc

Et Riz safrané, Tian de légumes

Ou Trépous Pomme vapeur

Ou Saucisse Aligot

Tarte tatin, glace vanille

Servi uniquement le dimanche midi jusqu'à 60 personnes  
Sur réservation, 8 jours à l'avance

## Menu Découverte à 27.00 €

(supplément Aligot : 3 €)

### Salade aveyronnaise

(salade verte, tomate, œuf fermier, gésiers, magret séché, cou farci, croûtons)

### Ou Salade de farçons

(salade verte, tomate, œuf fermier, farçons maison, croûtons)

### Ou Assiette de charcuterie

(jambon de pays, pâté de campagne, saucisse sèche)

### Magret de canard sauce poivre vert

### Ou Duo de la mer

Avec

Truffade ou Riz safrané ou Tian de légumes

### Moelleux au chocolat, glace vanille

Servi uniquement le dimanche midi jusqu'à 60 personnes  
Sur réservation, 8 jours à l'avance

## Menu Escapade à 32.00 €

(supplément Aligot : 3 €)

### Assiette de foie gras mi-cuit maison

(salade verte, tomate, œuf fermier, farçons maison, croûtons)

### Ou Salade du Chef

(salade verte, tomate, œuf fermier, toast foie gras sur pain d'épices, poire caramélisée)

### Ou Gambas flambés

### Pavé de bœuf de l'Aubrac

### Ou Filet de sandre sauce beurre blanc

### Ou Carré d'agneau en croûte

Avec

Truffade ou Riz safrané ou Tian de légumes

### Assiette de fromage

### Assiette gourmande

(Nougat glacé maison coulis de fruits rouge, brochette de fruits, verrine de crème brûlée)

Servi uniquement le dimanche midi jusqu'à 60 personnes  
Sur réservation, 8 jours à l'avance

## Carte des Vins

(selon disponibilités)

Droit de Bouchon, par bouteille : 75cl = 4€ / 1,5l = 7€ / 3l = 10€

### Vins Blancs

Gascogne Tourterelle	75 cl	12,50 €
----------------------	-------	---------

### Vins Rosés

Entraygues Viguié	37,5 cl	12,20 €
	75 cl	18,80 €

### Vins Rouges

Côteaux de Malet	75 cl	11,00 €
Entraygues Viguié	37,5 cl	14,30 €
	75 cl	18,80 €
Marcillac Teullier	75 cl	17,40 €

### Vin Rouge au pichet (Languedoc)

Carafe	1/2 litre	4,00 €
	1 litre	7,00 €

### Boissons chaudes

Expresso		1,50 €
Café		1,00 €
Thé		1,50 €
Chocolat		2,00 €

### Boissons fraîches

Eau	50 cl	1,00 €
Coca-Cola	33 cl	2,00 €
Jus d'Orange	33 cl	2,00 €
Heineken	33 cl	2,50 €

## A Emporter

Sandwich Jambon Beurre	3 €
------------------------	-----

Sandwich Pâté de Campagne	3 €
---------------------------	-----

Sandwich Jambon Fromage	4 €
-------------------------	-----

### Panier Pique-Nique à 8,00 €

Sandwich Jambon Beurre

Ou Pâté de Campagne (selon disponibilité)

Chips

Fromage Portion

Compote

Gâteau sec + pâte de fruit

Pain tranche

Serviette en papier

1 bouteille d'eau 50cl

Ou Coca-cola 33cl (supplément 1€)

Ou Jus d'Orange 33cl (supplément 1€)

### Panier Pique-Nique à 9,90 €

Salade composée au lieu du sandwich

Et le panier à 8,00