

BISTRONOMIE  
DES DOMES  
CHEZ ÉPIPURE

# REPAS GROUPE 2024

Les  
Toques  
d'Auvergne

SITES TOURISTIQUES  
EMBLÉMATIQUES  
RÉGION AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

GRAND SITE  
DE FRANCE

Chaîne des Puy  
Puy de Dôme

PUY-de-DÔME  
CHAÎNE DES PUY  
FAILLE DE LIMAGNE  
PATRIMOINE MONDIAL  
UNESCO

# MENU JUME

## ENTRÉE

Salade de lentilles, oeuf poché,  
copeaux de Cantal et jambon  
d'Auvergne

Ou

Velouté frais Vichyssois, crème de  
persil, petits croûtons et huile de  
roquette

---

## PLAT

Paleron et joue de boeuf confit en  
parmentier

Ou

L'Aligot et sauté de volaille

Ou

Brandade de poisson aux petits  
légumes

---

## FROMAGE

EN SUPP : Trilogie de fromages  
d'Auvergne (3.64 € HT / 4 € TTC)

---

## DESSERT

Parfait glacé verveine et citron

Ou

Cheesecake myrtilles

TARIFS : 26.30€ HT / 29.35€ TTC

SONT COMPRIS :

- 1 bouteille de vin pour 5 personnes (IGP Pays d'Oc)
- 1 café par personne et carafe d'eau



# MENU

# LASSOLAS

## • LES ENTRÉES

Soupe de légumes de saison et méli mélo de condiments

Gravelax de boeuf cuit au sel, sucre, citron et vinaigrette acidulée, roquette et pickles

## • LES PLATS

Travers de porc de l'Allier mariné confit et poelée de saison

Orzo en risotto aux courgettes et petit chèvre frais des Sonnaillles (plat végétarien)

## • FROMAGES

(SUPP 7.27€HT/8€TTC)

Composition de 4 fromages de notre Région

## • DESSERTS

Equilibre gourmand cacahuètes caramel et chocolat

La Folie pomme

L'incontournable volcan verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 2.73 € ht / 3 € ttc)

**30.91 € ht / 34€ ttc : ENTREE / PLAT / DESSERT**

**24.55 € ht / 27 € ttc : ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT**



---

# MENU

# MERCOEUR

## • LES ENTRÉES

Trio de tomates fraîches macérées et ses billes de truffade, pistou de romarin

Rillettes de truite, caviar d'aubergines et écume de citron

---

## • LES PLATS

Pavé de poisson d'eau douce snacké, salade d'herbes aromatiques, mousseline de carottes et fenouil roti, tomates cerises confites

Filet de boeuf, pressé de légumes de saison, courgette et carottes sautés, jus réduit aux fruits rouges

---

## • FROMAGES (SUPP 7.27€HT/8€TTC)

Composition de 4 fromages de notre Région

---

## • DESSERTS

Equilibre gourmand cacahuètes caramel et chocolat

La Folie pomme

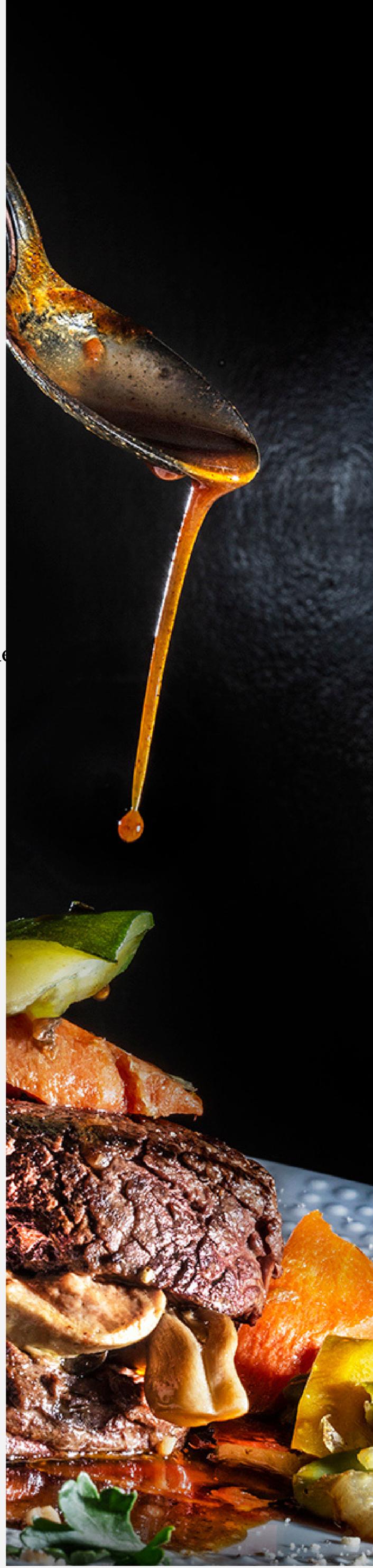
L'incontournable volcan au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 2.73 € ht / 3 € ttc)

---

**38.18 € ht / 42 € ttc : ENTREE / PLAT / DESSERT**

**30.91 € ht / 34€ ttc : ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT**



# POUR DEBUTER

## APÉRITIFS BOISSONS

- Vin blanc cassis 10 cl :  
3.75 € HT / 4.50 € TTC
- Kir pétillant pomme-châtaigne 12 cl :  
4.58 € HT / 5.50 € TTC
- Coupe de champagne 12 cl :  
9 € HT / 10.80 € TTC

## POUR ACCOMPAGNER

- 2 toasts salés en mise en bouche :  
3.80 € HT / 4.18 € TTC
- Dégustation de charcuteries  
Auvergnates en 4 variétés :  
5 € HT / 5.50 € TTC



# BUFFET LIMAGNE

29 € TTC  
26.36 € HT

## Entrées (4 pièces/pers au choix)

- Pan con tomato, jambon d'Auvergne
- Transparence de sandre, billes citron et wasabi
- Effiloché de cochon confit au Birlou
- Terrine Auvergnate en sucette
- Crème d'ail de Billom, huile de noisette
- Rilette de truite et mousse Raifort



## Plats (au choix)

- Rôti de dinde cuit à la sauce barbecue, mayonnaise au miel, coleslaw (plat froid)
- Paleron de boeuf cuit 7H, sauce pain d'épices et pommes grenailles (plat chaud)
- Quenelle de brochet, sauce au curry vert, riz Pilaf (plat chaud)

## Fromages (+ 5€)

- Cantal entre deux
- Saint Nectaire fermier
- Fourme d'Ambert



## Desserts (2 pièces/pers au choix)

- Tarte aux pommes caramélisées
- Crémeux verveine-miel
- Douceur chocolat-orange
- Chou craquant myrtille

Possibilité d'ajout de pièces salées ou sucrées (+2€/TTC pièce  
1.90 € HT )

Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique  
pour l'ensemble du groupe



# BUFFET CRISTAL

35 € TTC  
31.82€ HT

## Entrées (5 verrines/pers)

- Crémeux butternut, éclats de châtaignes
- Chair de crabe aux agrumes, légumes acidulés
- Pana cotta Fourme d'Ambert, salade de chou blanc au sésame
- Mousse champignon au lard fumé
- Rillettes de saumon, compotée de tomates confites

## Plats (au choix)

- Salade de céréales aux légumes oubliés (plat froid)
- Coleslaw, rôti de dinde mayonnaise à l'ancienne (plat froid)
- Suprême de pintade, mousseline de marron (plat chaud)

## Fromages (+ 5€)

- Cantal entre deux
- Saint nectaire fermier
- Fourme d'Ambert

## Desserts (5 verrines/pers)

- Crémeux ananas coco mascarpone
- Pommes caramélisées façon tatin
- Cheesecake choco cacahuète
- Fruits de saison, crumble quatre épices
- Financier noisette

Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique pour l'ensemble du groupe



# LES VINS

Pour accompagner Menu Côme

## L'ÉRUPTION VOLCANIQUE

12.70€ HT / 14.67€ TTC / pers

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves blanc ou Rouge, Desprat Saint-Verny (1bte/4 au total)\*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/3)\*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)

## PETIT TOUR EN LANGUEDOC

14.45€ HT / 17.55 € TTC / pers

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "ART DE VIVRE" blanc et AOP Languedoc "ART DE VIVRE" rouge de Gérard Bertrand (1bte/4 au total)\*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/3)\*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)



\*Il vous est également possible de choisir vos boissons sur place  
Les boissons supplémentaires seront facturées au prix de la carte

# LES COCKTAILS

Nos cocktails apéritifs peuvent vous être proposés seuls ou en préambule d'un repas.  
Il ne s'agit en aucun cas d'un cocktail déjeunatoire et ne remplace pas un repas.  
Possibilité de service en terrasse si le temps le permet.  
Tarifs par personne comprenant 1h de service.

## PÉTILLANT OU COCKTAIL DU MOMENT

13.00€ HT / 15.02 € TTC

- Pétillant ou Chardonnay avec choix de crèmes (1 bouteille pour 4)\*
- ou Cocktail du moment
- Jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

## CHAMPAGNE

16.28€ HT / 19.00 € TTC

- Champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 4)\*\*
- Jus de fruits et soda
- Eaux minérales plates et gazeuses

## TIREUSE A BIÈRE

150 € HT / 180 € TTC

- Fût de 20L de Bougnat Blonde, soit environ 75 bières

Tout fut entamé est dû.



\*Bouteille supp : 20€ HT

\*\* Bouteille supp: 37€ HT

# LES CREATIONS

## NOS PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Nos Mignardises sont de saison et à l'inspiration du Chef  
Vous retrouverez ci-dessous, quelques exemples types:

### SALÉES

- Tartelette de foie gras, gel pomme acidulé
- Rouleau d'Auvergne au jambon cru et mousse au bleu et noix
- Rillettes de la mer, crème citronnée
- Panna cotta et chips de chorizo
- .....

### SUCRÉES

- Tartelette citron coriandre
- Brochette de fruits de saison
- Verrine à la vanille et coulis de myrtille
- .....

(Tva à 10 %)

- 3 PIÈCES 5.75€ HT/ 6.33 € TTC
- 6 PIÈCES 10.50€ HT/ 11.55€ TTC
- 9 PIÈCES 14.50€ HT/ 15.95 € TTC



# NOS PAUSES

## **Le Petit déjeuner**

**7.90€ HT / 8.69€ TTC**

- **Café, thé**
- **Jus de fruits,**
- **Mini croissant, mini pain au raisin,  
mini pain au chocolat (2 minis par personne)**

## **Café d'Accueil**

**4.70€ HT / 5.17€ TTC**

- **Café, thé**
- **Jus de fruits**

**Tarifs par personne comprenant 1h de service  
Ou en self service pour les séminaires**