

# NOS OFFRES RESTAURATION GROUPES



DANS UN CADRE CONVIVAL, 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**

### PETIT DÉJEUNER

**4,50 €**

BOISSON CHAUDE,  
VIENNOISERIE, JUS DE FRUITS

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.

**80**

**PLACES  
EN TERRASSE  
(SELON LA SAISON)**

### PANIER-REPAS

<b>ADULTE</b>	<b>ENFANT</b>
<b>12,00 €</b>	<b>8,00 €</b>
4 - 12 ANS	

SANDWICH, DESSERT, BOISSON

### 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 PAPILOTE 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

CŒUF COCOTTE AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS

#### PLATS

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

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.