

# Les Granges de Bigose

## Menus Repas de Groupe

de 20 à 60 personnes



Foie Gras Maison

—  
Filet Mignon de Porc  
aux Morilles

—  
Aligot et Légumes

—  
Fromages de Pays

—  
Dessert

32,00€

Planche  
de Charcuterie de Lozère  
et sa Salade Verte

—  
Pièce de Bœuf Grillé  
(Race Aubrac, 160 g)  
cuisson "à point" pour tous

—  
Aligot

—  
Fromages de Pays

—  
Dessert

28,00€

Salade Périgourdine

—  
Confit de Canard  
aux cèpes

—  
Aligot

—  
Fromages de Pays

—  
Dessert

24,00€

1 flûte de mousseux  
**OFFERTE**  
avec le dessert  
pour les repas  
de + de 40 pers.

### Option Boissons...

Vin de Table à discrétion  
Rouge et Rosé  
+ Café compris

3,50€/personne

### Formule Apéro...

1 Kir Cassis ou 1 Jus d'Orange

2,50€/personne

*Pour les enfants de moins de 12 ans le menu servi est généralement le même que pour les adultes et il est facturé 11,90€/enfant.*

### Les Desserts...

Nougat Glacé coulis Framboise  
Tarte aux Pommes glace Vanille  
Gâteau d'Anniversaire (avec bougies)  
Framboisier

*Pour ceux qui souhaitent faire livrer  
une pièce montée à la place du dessert,  
il faut retirer 2€/menu.*

M. CASTAREDE Benoît  
Bigose 48200 RIMEIZE / Tél. 04 66 47 12 65  
contact@grangesbigose.com

www.grangesbigose.com