

# Les Granges de Bigose

## Menus Repas de Groupe

de 20 à 60 personnes



Foie Gras Maison  
et sa Salade Verte

—  
Filet Mignon de Porc  
aux Morilles

—  
Aligot et Légumes

—  
Fromages de Pays

—  
Tarte aux pommes,  
glace vanille, sauce caramel

36,00€

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

—  
Tarte aux pommes,  
glace vanille, sauce caramel

32,00€

Terrine de Cochon  
et sa Salade Verte

ou

Planche  
de Charcuterie de Lozère  
et sa Salade Verte (+3,00€)

—  
Saucisse Grillée

—  
Aligot

—  
Fromages de Pays

—  
Tarte aux pommes,  
glace vanille, sauce caramel

25,00€

VIN & CAFÉ  
COMPRIS  
DANS  
TOUS LES MENUS

### Formule Apéro...

1 Kir Cassis ou 1 Jus d'Orange

2,00€/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.

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

www.grangesbigose.com