

Hôtel · Bar
Restaurant
De la Poste

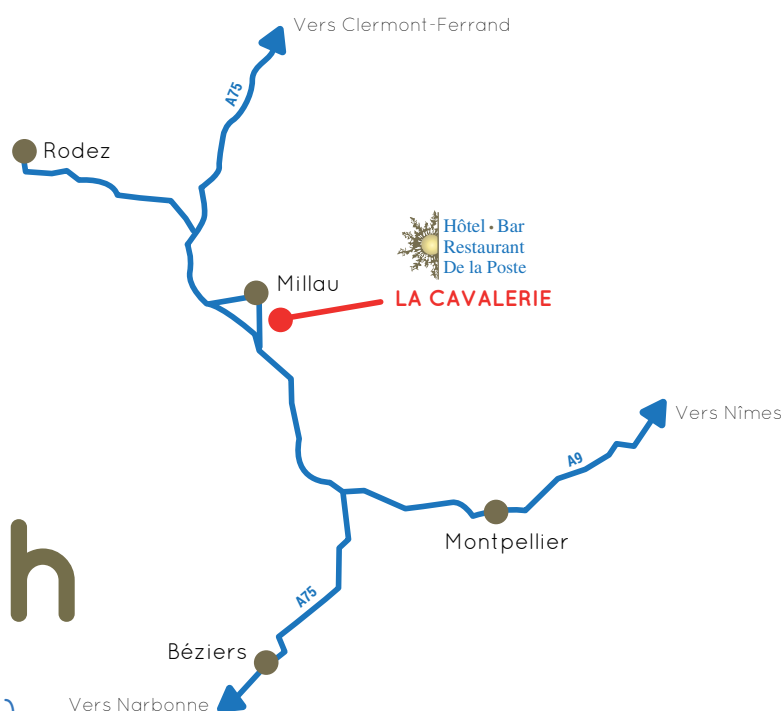
Habilitation tourisme IMO0121100007



GROUPES

Menus et stop-lunch

- proximité avec l'A75 (sortie n°47)
- parking bus à proximité
- salle d'une capacité de 120 couverts
- rapidité du service et respect des horaires
- organisation de séjours (1,2,3,4 jours et plus)



capacité de 150 couverts
Réservations possibles en ligne.

Hôtel - Restaurant - Bar de la Poste - Route de Millau - 12230 LA CAVALERIE
www.hotel-larzac.com - 05 65 62 70 66



Menu n°1

à partir de 17€ /personne

Kir de Bienvenue OFFERT

Entrées au choix

Tête de veau, sauce ravigote

Ou

Feuilleté au roquefort et salade

Ou

Assiette de crudités et terrine

Ou

Salade d'emincé de volaille

Plats principaux au choix

Sauté de porc & tagliatelles

Ou

Poulet rôti & pomme de terre paysanne

Ou

Rosbeef rôti et son accompagnement

Ou

Poitrine de veau farcie

.....

Fromage (+ 2€)

Dessert au choix

Vacherin

Ou

Tarte aux fruits ou Bavarois

Ou

Salade de fruits frais

.....

Vin au pichet et café : 3€ / personne

Vin en bouteille et café : 4€ / personne

Etant donné le nombre de convives, nous vous prions de faire un choix commun.

Merci

Menu n°2

à partir de 21€ /personne

Kir de Bienvenue OFFERT

Entrées au choix

Tête de veau, sauce ravigote

ou

Assiette de jambon de pays et son sorbet melon

Ou

Salade aveyronnaise (melsat poêlé et dés de roquefort)

Ou

Tourte au roquefort

Plats principaux au choix

Coufidou régional (daube) & ses pâtes fraîches

Ou

Filet mignon de porc aux aïelles, purée

Ou

Saucisse aveyronnaise grillée, aligot

Ou

Cuisse de canard confite, pommes sautées

Fromage

Dessert au choix

Flaune de pays

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

Charlotte individuelle

Ou

Sabayon de fruits frais

.....

Vin au pichet et café : 3€ / personne

Vin en bouteille et café : 4€ / personne

Etant donné le nombre de convives, nous vous prions de faire un choix commun.

Merci



Menu n°3

à partir de 25€ /personne

Kir de Bienvenue OFFERT

Entrées au choix

Tête de veau, sauce ravigote

ou

Salade gourmande (salade garnie, magret fumé et médaillon de foie gras)

Ou

Assiette de charcuterie, jambon de pays et saucisse à l'huile

Ou

Quiche Poire Et Roquefort, Jeune Pousse

Plats principaux au choix

Suprême de pintade sur pain d'épices, pommes sautées

Ou

Papillote de filet de merlu aux petits légumes & pâtes fraîches

Ou

Gigot d'agneau et aligot

Ou

Magret de canard, sauce aux fruits rouges

Fromage

Dessert au choix

Nougat glacé

Ou

Gâteau à la broche surprise

Ou

Tarte fine

.....

Vin au pichet et café : 3€ / personne

Vin en bouteille et café : 4€ / personne

Etant donné le nombre de convives, nous vous prions de faire un choix commun.

Merci