



# Service Traiteur

Réservation auprès de l'Accueil

## Ardoise Apéritive

Olives, Gressins, Saucisse sèche de Canard et Pruneaux d'Agen aux Magret de Canard fumé  
4€

## Double Carpaccio de Bœuf ou Saumon à l'huile de Noisettes de la ferme La Campelière à Lacépède

Avec pommes frites et salade verte  
13€

## Assiette de Terroir

Foie-gras de Canard mi-cuit, Magrets fumés IGP Sud-Ouest, Gratin pommes de terre aux Cèpes et Noix, Fagot de haricots verts, Salade verte, Tomates cerises, Fromage « Le Templais Cadet » de la fromagerie Baechler du Temple sur Lot et Pavé à la Noisette  
18€

## Enfant (-12 ans):

Aiguillettes ou escalope de Poulet rôtie, ketchup aux pruneaux et pommes frites 8€  
Fish & Chips de Colin ou Cabillaud, ketchup aux pruneaux et pommes frites 8€

## Desserts :

Les P'tits Givrés élaborés par un Artisan Glacier : Orange, Citron ou Ananas 4€  
Dessert du jour : nous consulter



## Boissons lors du Repas :

Côtes du Marmandais **Blanc** Château La Bastide 2015

Vêtu de jaune intense et doré, il dégage un bouquet complexe et capiteux d'agrumes, de vanille, de fruits exotiques soulignés par quelques nuances boisées.

Buzet **Rosé** Les Prieurs de Fonclaire 2016

Robe rose pâle. Nez gourmand et riche de grenadine, de petites baies rouges sauvages, de fruits à noyaux et d'épices. Bouche franche et friande à la chair ronde, goûteuse et vineuse. Finale sur la réglisse, les airelles avec une pointe sur le zeste de pamplemousse.

Buzet **Rouge** Les Prieurs de Fonclaire 2014

Robe pourpre, nez floral, fruité gouleyant, finement épicé avec quelques notes végétales

Le verre 20cl : 4€ La bouteille 75cl : 12€