

VOS MENUS DE RECEPTIONS ET SEJOURS



Cédric Bourgès, « La Carral », 24 220 Coux et Bigaroque

05.53.31.22.50 www.laurival.com

Depuis 1993, le plaisir de vous accueillir... Bienvenue en Périgord, bienvenue à l'Aurival, bienvenue chez vous ...



Jambon de 8 heures



Saumon en Bellevue

Ma cuisine inspirée de mes grands Parents et parents, est fidèle à cette gastronomie et ce savoir vivre périgourdin qui m'ont été transmis.

En me fournissant autant que possible auprès de producteurs locaux, je vous propose une carte de menus adaptée à vos réceptions et séjours.

Car la vraie cuisine est un souvenir à partager...

Cédric Baudry

« la cuisine du Périgord est sans beurre et sans reproche ».

CURNONSKY

Tous nos plats sont proposés dans le cadre de la demi-pension ou de la pension complète.

En auberge de groupes, sans couchage (à partir de 20 personnes) :

Formule gourmande : 35€50 : soupe, entrée, poisson, trou périgourdin, plat, fromage, salade, dessert.

Formule intermédiaire : 25 € soupe, entrée, poisson ou plat, fromages et desserts.

Formule simple : 20 € soupe ou entrée, poisson ou plat, fromages et desserts.

Pour commencer : les soupes (avec ou sans chabrol) et les entrées ...

Nos soupes :

Velouté de marrons, tomates, carottes et citrouille

Velouté de poireaux, pommes de terre et oignons

Soupe paysanne de légumes au lard

Tourain du Périgord à l'ail

Soupe de haricots

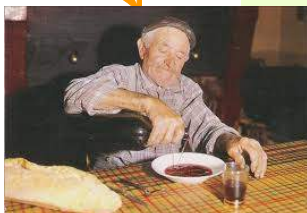
Vermicelle de Pot-au-feu

Velouté d'asperges

Traditionnelle soupe de fèves

Gratinée à l'oignon et fromage

Gaspacho



Faire chabrol ou chabrot



Gaspacho .. rafraichissant



Foie gras au torchon



Salade périgourdine

Nos entrées :

Charcuteries d'ici et d'ailleurs

Salade périgourdine magret, gésiers œufs et jambon
(bloc foie gras ***sup 3€**)

Déclinaisons de pâtés terrines

Foie gras poêlé aux noix et miel ***sup 7 €**

Terrine de poisson

Quiche périgourdine aux cèpes et gésiers

Terrine de Foie de canard entier maison ou au torchon avec son confit d'oignons ***sup 5 €**

Tant que nous sommes lancés : les poissons et les plats...



Pot au feu et sa mique

Poissons (en plat ou deuxième entrée).

Saumon en Bellevue

Filets de perche sauce champagne et fruits de mer

Brochet farci ***sup 5€**

Gambas flambées ***sup 5€**

Dos de colin aux fruits de mer

Brandade de morue

Plats

Pot au feu ou poule au pot avec mique périgourdine

Tourtière du Périgord aux manchons de canard ,poulet et salsifis

Pavé de veau ou de biche, sauce aux morilles flambée Porto ***sup 5€**

Civet de biche ou de sanglier ***sup 3€**

Anchaud (rôti de porc confit dans la graisse de canard) chaud ou froid.

Jambon au miel et marrons. Une cuisson lente de 8 heures et à basse température qui assure un moelleux inégalable...

Poulets farcis. Fermiers et local, c'est évident !

Agneaux de notre ferme familiale n méchoui (méchoui :150 € de forfait rôtisseur professionnel pour un groupe de 25 à 100 personnes)

Gigots d'agneau ... local et familial, c'est préférable pour tous...

Cailles ou pigeonceaux farcis au foie gras sur toasts ***sup 3€**. Et vos papilles vont s'envoler. Servi avec des raisins ou des figes.

Roti de veau orloff

Roti de porc aux deux pommes

Poulet au citron et estragon

Couscous maison

Lasagnes maison



Gambas flambées



Saumon en Bellevue



Méchoui

Parce que nous sommes en Périgord

Autour du canard



Magret aux pêches

Confit de canard et pommes de terre sarladaises

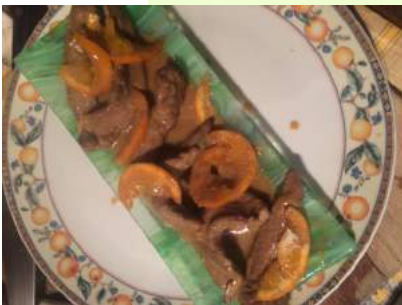


Confit de canard pommes de terre sarladaises

$\frac{1}{4}$ Canette rôtie aux marrons et miel de Monbazillac

Parmentier de confit de canard

$\frac{1}{2}$ Magrets grillés aux pêches



Aiguillettes de canard à l'orange

Aiguillettes de canard sauce à l'orange, flambée au Cointreau

Aiguillettes de canard sauces câpres et vin blanc



Canettes rôties

Tournedos Rossini de canard (**sup 7€**)

Civet de canard

Les fromages d'ici et d'ailleurs



Le classique

Les plateau classique :

Compris dans les menus et buffets

Brie, camembert, Pâte persillé (bleu ou Roquefort), cantal, etc...



Le cabécou chaud

Le chaud à l'assiette :

Cabécou chaud du Périgord au miel de Monbazillac sur toast grillé

La composition du fromager local d'Audrix :

Local ...

Tarifs en fonction de la composition de votre choix



Fromagerie d'Audrix

Enfin, hélas, les desserts...



Tartes pommes

Maison :

Tartes aux pommes

Pommes au four sur caramel maison glace vanille et coulis de fruits rouges



Merveilles

Fondant au chocolat

Gâteaux aux noix

Merveilles et îles flottantes au caramel



Pommes au four

Anguille (traditionnelles pommes entourées de pâte feuilletée, servi avec un caramel de truffes (***sup 5€**) et une boule de glace vanille.

Coupe de fromage blanc, fraises et leur coulis / éclats de spéculos)

Coupes de fruits exotiques



Gâteau aux noix

Le traditionnel Milhas (gâteau de citrouille pommes noix)

Omelettes norvégiennes



Dessert de notre Pâtissier

Chez le pâtissier :

Desserts d'artisan pâtissiers (selon devis directement auprès de la boutique de votre choix : pièces montées, fraisiers ...)

Déjà l'heure de se lever :

Petits dejeuner :

Le classique : 6€50 (compris dans le cadre de la pension complète) pain frais, beurre, confitures, céréales, jus de fruits, thé, café, chocolat

Le supérieur : 8 €80 (*sup 2€ dans le cadre de la pension complète ou demi-pension) pain frais, beurre, confitures, céréales, croissants, biscuits, jus de fruits, thé, café, chocolat, yaourt, fruits et compote.



Le supérieur

Brunch (un petit déjeuner + un buffet) :

(compris dans le cadre de la pension complète, 14€90 seul).

Idéal pour les lendemains de fête : un buffet sucré et salé servi de 08 heures à 14 heures ... viennoiseries, pain frais, beurre confitures, céréales, jus de fruits, quiche, pizza, taboulé charcuteries, viandes froides....(aspirine non fournie) .



Le brunch

Plus détendu, plus festif :

Buffets

Le classique (10 €) : charcuterie, salades de pâtes , de riz ou quiches rôti de porc ou poulet, mayonnaise, moutarde, chips, fromage, fruits

Le composé : (14€50) charcuterie, salades de pâtes et de riz, rôti de porc et de bœuf, chips, plateau de fromages, desserts maison

Le parfait : (23€50) salade périgourdine, charcuterie, quiche aux gésiers, saumons en Bellevue, rôti de bœuf local ou jambon de 8 heures au miel et marons (chaud), pommes de terre ou haricots couenne, mayonnaise ketchup moutarde, plateau de fromages, desserts maison

Le chaud en direct :

Le méchoui forfait supplémentaire de 150 € de 15 à 40 personnes et 200 € de 41 à 150 personnes.

La paëlla : cuisinée sur place devant vous

les planchas : agneau, cœurs de canard, magret, entrecôte.

Piques niques :

sandwich à l'anchoïde du Périgord, taboulé, jambon beurre emmental, salade de riz ou de pâtes, sandwich au foie gras***sup 5€** ou au pâté de campagne, pan bagnat maison (pain de notre boulanger), poulet froid, quiches et pizzas maison...



Le classique



Le composé



Le méchoui

