**Casse-croûte vigneron pour le déjeuner – formule groupe**

Lieu : dans le jardin, à l’ombre du grand marronnier de la propriété ou sous la terrasse abritée en cas de repli. (la terrasse abritée est limitée à 30 personnes)

Formule : servi sous forme de buffet froid

Les salades :

Salade de tomate au basilic

Salade de concombre à la ciboulette

Salade de carotte râpée

Taboulé et/ou salade de riz et/ou salade de pomme de terre froide/mayonnaise – au choix

Les viandes :

Anchaud du Périgord (rôti de porc cuit dans la graisse d’oie – se mange froid)

Jambon de pays

Jambon blanc

Magret de canards séchés

Plusieurs choix de pâtés régionaux par exemple : rillettes de canard, terrine gourmande (avec 20% de foie gras), pâté de sanglier, petit Saint Pierre (porc, foie gras et châtaignes),…

Fromage  locaux :

Fromage de vache : trappe d’échourgnac à la liqueur de noix (fromage d’abbaye fait par les moines)

Fromage de chèvre : cabécou

Desserts maison : petits gâteaux individuels

Moelleux noix/citron au monbazillac

Et/ou gâteau au chocolat

Et/ou quelques fruits de saisons

Pain

Boissons :

Eau

Jus de raisins pour les enfants : 1 bouteille pour 4 enfants

Vins : 1 bouteille pour 3 adultes

* Bergerac rosé « évasion » et/ou Bergerac rouge « expression » (fruité) servi avec les salades et les viandes.
* Bergerac rouge « sélection » (élevé en fûts de chêne) servi avec les fromages
* Monbazillac servi avec le dessert

Café

Le tout présenté sous forme de buffet ou chacun se sert.

Tarif : 20€/adulte

Gratuit pour les enfants jusqu’à 5 ans inclus

10€/enfant de 6 à 12 ans inclus

14€/ados de 13 à 17 ans inclus

Supplément pour les dimanches et jours fériés : forfait de 5€

Sur demande :

Menu végétarien : même tarif (avec œufs dur et/ou tofu en remplacement de la viande)

Menu sans gluten et/ou sans lactose = +2€ de supplément (dessert maison et pain/galette sans gluten et sans lait)

Gratuité : en cas de venue d’un car : le repas du chauffeur est offert.