



## Menus du jour

**Menu du jour 18,50 €**

(Uniquement en semaine, à midi)  
Entrée- Plat garni- Fromage ou Dessert, café compris

**Menu Sélection du Chef 23 €**

Entrée – Plat garni – Fromage et dessert  
Café compris en semaine, à midi

## Forfait Club 29 €

**A partir de 25 personnes**

Plats identiques pour toute la tablée et règlement global  
Apéritif maison, Vin A.O.C 1bt./4 pers, café/thé compris  
- Entrée, Plat, Fromage blanc ou sec, Dessert-

*Salade Composée*

\*\*\*

*Sauté de Poulet à l'Estragon*  
*ou Lasagne Al Forno ou Jambon à l'Os*

\*\*\*

*Fromage frais ou Fromage affiné*

\*\*\*

*Tarte à l'Abricot ou Crème Brûlée ou*  
*Ile Flottante*

Le dessert peut être remplacé par un Entremets personnalisé servi entier (+3 €)

## Menu Barollière 25 €

Salade Estivale comme à Nice

\*\*\*\*

Poitrine de Porc Croustillante, sauce Barbecue

Ou

Filet de Limande Meunière, sauce Tartare

\*\*\*\*

Fromage frais ou Fromage affiné

\*\*\*\*

Banana Split

ou

Entremets personnalisé servi entier (+2,50 €)

## Menu Tour du poète 30 €

Aumônière au Chèvre frais et à l'Asperge Verte, Miel

ou

Cuisses de Grenouilles en Persillade

\*\*\*\*

Pavé de Merlu, sauce Safranée à la Marinière

ou

Suprême de Volaille au Monbazillac

\*\*\*\*

Fromage frais ou Fromage affiné

\*\*\*\*

Tartelette au Citron Meringuée

Ou Entremets personnalisé servi entier (sans suppl.)

## Menu de l'Olivier 37 €

Foie Gras Mi-Cuit, Chutney d'Abricots, Briochette dorée

ou

Ravioli aux Cèpes et Effluves de Truffe

\*\*\*\*

Trou Normand (+3,50 €)

\*\*\*\*

Filet de Bar rôti, Sauce Vierge

Ou

Selle d'Agneau aux Herbes de Provence, Jus Corsé

\*\*\*\*

Fromage frais ou Fromage affiné

\*\*\*\*

Pavlova aux fruits rouges

Ou Entremets personnalisé servi entier (sans suppl.)

## Menus Enfant

**Le Mâtru (jusqu'à 8 ans env.) 10 €**

Steak haché & Frites

Glace et boisson

**Le Garagna (jusqu'à 12 ans) 13 €**

Hamburger & Frites

Fromage blanc ou Fromage Affiné

½ Dessert des adultes et boisson

## Entremets

**Entremets personnalisés**

La part

à partir de 8 personnes

hors menu

Framboisier, Poire caramel, Ambassadeur,  
Croustillant-Chocolat, Charlotte aux fruits  
rouges, Forêt noire, Omelette Norvégienne

**5 €**

Pièce Montée forme Cône

**7 €**

(minimum 20 parts, 3 choux/pers.)

Mignardises

**7 €**

Selon l'humeur du pâtissier...

(Assortiment de 3 pièces par personne)

- ✓ L'organisateur choisit **un seul menu** pour les adultes ainsi que le dessert, mais les invités peuvent décider de leur entrée et de leur plat : les choix doivent être communiqués au moins 10 jours avant.
- ✓ Merci de prévoir un règlement global (ou centralisé).
- ✓ Tous nos plats sont servis garnis.
- ✓ Nos propositions peuvent être modifiées à votre convenance.
- ✓ **Merci de nous signaler lors de la réservation les régimes et allergies alimentaires. Pour les végétariens, préciser si consommation de poisson et/ou d'œuf.**

## Boissons et forfaits

<b>Apéritif maison</b>	3,30 €
Apéritifs divers : à partir de	3,70 €
Sodas et jus de fruits	3,10 €
Eau gazeuse	3,30 €
Feuilletés chauds (3 pièces par personne)	2,00 €

### **Forfait boissons Classique** (par personne) **8,90 €**

- Verre d'accueil : Kir cassis ou Jus de fruits
- Vin Rouge, Blanc, Rosé A.O.C  
Sur la base de 1 bt.. pour 4 personnes
- Thé, café, ou infusion

### **Forfait Classique & Champagne** (par pers.) **14,00 €**

Idem ci-dessus + 1 verre de champagne/pers.

### **Forfait Boisson de Fête** (par personne) **11,90 €**

- Kir pétillant ou jus de fruits
- Vin blanc moelleux, Côtes du Rhône GUIGAL  
blanc et rouge A.O.C (1 bt pour 4 personnes)
- Café ou thé

### **Sélection de quelques vins**

Côtes du Rhône A.O.C 75 cl	19,40 €
Rosé De Provence A.O.C 75 cl	20,50 €
Bordeaux Blanc A.O.C 75 cl	20,50 €

### **Demandez aussi notre carte des vins**

<b>Café</b>	1,80 €
<b>Thé</b>	2,20 €

Blanc de Blanc Méthode tradition	21,00 €
Clairette de Die ou Crémant	22,60 €
Champagne sélection Veuve Pelletier	35,00 €

## SERVICE

Nos tarifs s'entendent TTC service compris.  
Vous suivez un régime ? Consultez-nous !

Nos salles sont mises à disposition selon la durée :  
- Repas de midi : jusqu'à 17h30  
- Repas du soir : jusqu'à minuit.  
Au-delà, supplément horaire.



- Nous proposons aussi :
- Buffets et Lunchs
  - Vins d'honneurs et Apéritifs dînatoires
  - Réceptions, Mariages, Anniversaires  
- 43 chambres
  - Séminaires résidentiels et non résidentiels

N'hésitez pas à nous contacter  
pour plus de renseignements.

Tel : 04 77 22 71 05  
info@barolliere.com  
www.barolliere.com

## Menus Pré-réservés

# Réceptions



Sous réserve de modification

Du 01/05 au 31/10/25



2250, route de la Barollière  
42740 St-Paul-en-Jarez

Tel : 04 77 22 71 05  
info@barolliere.com  
www.barolliere.com