



Menus du jour

Menu du jour 19 €
(Uniquement en semaine, à midi)
Entrée- Plat garni- Fromage ou Dessert, café compris

Menu Sélection du Chef 23,50 €
Entrée – Plat garni – Fromage et dessert

Forfait Club 30 €

A partir de 25 adultes
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-

Crudités Variées

Poulet Chasseur, Potée Auvergnate ou Tartiflette

Fromage frais Ou affiné

Moelleux à l'Orange, ou Mousse au Chocolat, ou
Invisible aux Pommes

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

Menu Barollière 26 €

Salade au Chèvre chaud

Braisé de Porc sauce Moutarde
ou Curry de Poisson

Fromage frais ou affiné

Fondant aux Marrons, Dolce Caramel
ou
Entremets personnalisé servi entier (+2,50 €)

Menu Tour du poète 32 €

Saucisson en Brioche, sauce Bourguignonne
ou

Cuisses de Grenouilles en Persillade

Filet de Canard rôti au Miel
ou

Dos de Cabillaud au Riesling

Fromage frais ou affiné

Tarte aux Pralines
Ou Entremets personnalisé servi entier (*)

Menu de l'Olivier 38 €

Saumon Gravlax et sa sauce Passion
ou

Terrine de Foie Gras, Chutney de Figs, Brioche

Trou Normand (+3,50 €)

Médaille de Veau aux Morilles
Ou

Dorade Royale, sauce Chorizo

Fromage frais ou affiné

Paris-Brest
Ou Entremets personnalisé servi entier (*)

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, servi pour tous les
convives en remplacement du dessert du
menu hors menu

Framboisier, Poire caramel, Charlotte aux
fruits rouges, Croustillant-Chocolat, 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 avec ou sans poisson et/ou œufs.**

Boissons et forfaits

Apéritif maison	3,40 €
Apéritifs divers : à partir de	3,80 €
Sodas et jus de fruits	3,20 €
Eau gazeuse	3,40 €
Feuilletés chauds (3 pièces par personne)	2,10 €

Forfait boissons Classique (par personne) 9,00 €

- 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) 12,00 €

- 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	19,80 €
Rosé De Provence A.O.C 75 cl	20,90 €
Bordeaux Blanc A.O.C 75 cl	20,90 €

Demandez aussi notre carte des vins

Café	1,90 €
Thé	2,30 €

Clairette de Die ou Crémant	22,90 €
Champagne sélection Veuve Pelletier	36,00 €

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
- 42 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.fr

Menus Pré-réservés

Réceptions



Sous réserve de modifications

Du 01/11/25 au 30/04/26



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

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