



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 30,50 €

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-

Salade Composée

Jambon à l'Os, Lasagne, ou Poulet Basquaise

Fromage frais Ou affiné

Panna Cotta et son coulis de fruits rouges,
Tarte aux Pommes ou
Crumble de Saison

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

Menu Barollière 26,50 €

Salade Forézienne à la Fourme et aux Noix

Ossobuco de Dinde à l'Espagnole
ou

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua aux Ecrevisses

Fromage frais ou affiné

Tartelette Tutti-Frutti
ou

Entremets personnalisé servi entier (+2,50 €)

Menu Tour du poète 32,50 €

Œuf Parfait sur sa Crème aux Morilles et Vin Jaune
ou

Cuisses de Grenouilles en Persillade

Suprême de Pintade au Poivre vert
ou

Filet de Limande à la Provençale

Fromage frais ou affiné

Profiteroles

Ou Entremets personnalisé servi entier (*)

Menu de l'Olivier 38,50 €

Terrine de Foie Gras, Chutney d'Abricot, Brioche
ou

Tataki de Thon

Trou Normand (+3,50 €)

Ris de Veau, Sauce Grand'mère
Ou

Filet de Truite aux Noisettes torréfiées

Fromage frais ou affiné

Tiramisu Pistache-Framboise
Ou Entremets personnalisé servi entier (*)

Menus Enfant

Le Mâtru (jusqu'à 8 ans env.) 10,50 €

Steak haché & Frites
Glace et boisson

Le Garagna (jusqu'à 12 ans) 13,50 €

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 hors menu
convives en remplacement du dessert du
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	3,50 €
Apéritifs divers : à partir de	3,90 €
Sodas et jus de fruits	3,30 €
Eau gazeuse	3,50 €
Feuilletés chauds (3 pièces par personne)	2,10 €
Forfait boissons Classique (par personne)	9,20 €
• 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.)	14,30 €
Idem ci-dessus + 1 verre de champagne/pers.	
Forfait Boisson de Fête (par personne)	12,20 €
• 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	20,20 €
Rosé De Provence A.O.C 75 cl	21,30 €
Bordeaux Blanc A.O.C 75 cl	21,30 €
Demandez aussi notre carte des vins	
Café	1,90 €
Thé	2,30 €
Clairette de Die ou Crémant	23,40 €
Champagne sélection Veuve Pelletier	37,00 €

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 01/05 au 30/10/26



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

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