Domaine de la Barollière
HÔTEL - RESTAURANT

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. Plat et dessert identiques pour toute la tablée et règlement global
Boissons incluses : Apéritif maison, Vin A.O.C 1bt./4 pers, café/thé compris

Crudités variées
***
Tartiflette, Poulet à l'estragon, OU Bœuf bourguignon

***
Fromage frais *Ou* affiné
***
Flan pâtissier, Clafouti aux fruits du verger OU Coup Mont-blanc

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

Menu Barollière 26,50 €

Marbré de paleron braisé aux légumes du potager
****
Confit de porc, jus corsé
ou
Risotto au potimarron rôti, éclats de noisettes torréfiées
****
Fromage frais ou affiné
****
Poire pochée au Vin Chaud
ou
Entremets personnalisé servi entier (+2,50 €)

Menu Tour du poète 32,50 €

Inversée d'Automne Poire et Fourme
ou
Cassolette de Grenouilles en Persillade
****
Suprême de Pintade Forestière
ou
Pavé de Lieu jaune au Crémant de la Loire
****
Fromage frais ou affiné
****
Pavlova à l'ananas
Ou Entremets personnalisé servi entier (*)

Menu de l'Olivier 38,50 €

Terrine de Foie Gras, Chutney de mangue et brioche toastée
ou
Saint-Jacques poêlés, velouté de butternut au lait de coco
****
Trou Normand : Citron et Limoncello (+3,50 €)
****
Braisé de veau aux morilles
Ou
Pavé de sandre au beurre blanc d'agrumes
****
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 *à partir de 8 personnes, servi pour tous les convives en remplacement du dessert du menu*	La part hors menu
Framboisier, Poire caramel, Charlotte aux fruits rouges, Croustillant-Chocolat, Forêt noire, Omelette Norvégienne	**5 €**
Pièce Montée forme Cône (minimum 20 parts, 3 choux/pers.)	**7 €**
Mignardises Selon l'humeur du pâtissier… (Assortiment de 3 pièces par personne)	**7 €**

- ✓ *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) **12,70 €**

- 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 01/11/26 au 30/04/27

Domaine de la Barollière
HÔTEL - RESTAURANT

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

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