



Menu Livré 25€

Bouchées de poulet aux saveurs thaï, mesclun
aux éclats de cacahuètes torréfiées

Emincé de cochon aux parfums Vietnamiens, riz thaï
crémé banane et cardamome, éclats de cacahuètes
torréfiées, coriandre fraîche...

Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière
vanillée

- Option service 150€ (nous consulter)
- Menu livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré

35€

Duo de croquette de cabillaud et crevette panée à la chapelure panko, salade de vermicelles de riz au sésame, légumes marinés aux épices, herbes fraîches

Parmentier d'effiloché de cochon en cuisson lente aux épices cajun, purée de carottes au cumin doux, fin croustillant parmesan et chorizo, herbes fraîches

Tartelette ganache chocolat, éclats de noisettes et noix au caramel fleur de sel

- Option service 150€ (nous consulter)
- Menu livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Périgourdin Livré

38€

Toasts de magret de canard séché maison, tombée d'oignons au mélange du Trappeur et tomme du croquant, sur salade mélangée aux noix

(Ou Foie gras de canard maison aux épices du Trappeur et Cognac, avec chutney de bananes et cardamome +2€)

Parmentier de canard confit aux petits légumes et épices douces, purée de patates douces au miel, fin croustillant parmesan, persil et noisettes

Tartelette aux noix et caramel fleur de sel, chocolat noir 70%

- Option service 150€ (nous consulter)
- Menu livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré 45€

Tataki de saumon mariné miel et soja, roulé dans le sésame, guacamole vinaigré, réduction fruits de la passion, mesclun et pickles d'oignons rouges à la framboise

Cromesquis de canard aux épices douces, poêlée de champignons et tombée d'oignons au mélange du Trappeur, purée de patates douces miel et citron vert, éclats de noisettes torréfiées

Assortiment de 4 mignardises gourmandes du moment

- Option service 150€ (nous consulter)
- Menu livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail Livré

25€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

1x Bouchée de poulet saveurs thaï et pesto de coriandre et cacahuètes

2x Crevette panée chapelure panko

1x Toast de rillettes de canard coriandre

1x Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

1x Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

1x Verrine de cochon-citronnelle cuisson lente au miel, vermicelles de riz au sésame, pickles de légumes, coriandre fraîche, cacahuètes torréfiées...

1x Mini chou crémeux cacahuètes et ganache banane

1x Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

- Option service 150€ (nous consulter)
- Cocktail livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail Livré

35€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

1x Bouchée de poulet saveurs thai et pesto de coriandre et cacahuètes

2x Toast de rillettes de canard à la coriandre

2x Mini bagels garni selon l'inspiration du moment

2x Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

1x Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

1x Verrine comme un parmentier à l'effiloché de cochon cuisson lente, purée de carottes au beurre noisette, croustillant...

1x Verrine de tartare de saumon au sésame, mangue et citron vert, crème montée wasabi

1x Mini chou craquelin caramel et pop corn

1x Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

2x Cannelé de Bordeaux au rhum

- Option service 150€ (nous consulter)
- Cocktail livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail Livré

45€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie et fromages

2x Bouchées de poulet saveurs thaï et pesto de coriandre et cacahuètes

2x Toasts de rillettes de canard à la coriandre

2x Mini bagels garni selon l'inspiration du moment

2x Chou garni de tartare de crevettes et guacamole d'avocat

2x Verrine de panna cotta chèvre poivre blanc cumin, purée de poivrons rouges rôtis

2x Verrine dès de saumon sésame et citron vert, mangue, crème montée au wasabi

2x Verrine tartare de bœuf Français au couteau, assaisonnement thaï, riz grillé, herbes fraîches

1x Mini chou craquelin caramel et pop corn

1x Biscuit sablé, gel framboise et crème montée pistache

1x Verrine crémeux chocolat et croustillant praliné et noisettes

2x Cannelé de Bordeaux au rhum

- Option service 150€ (nous consulter)
- Cocktail livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail Périgourdin Livré

47€

Assortiment de chiffonnades de charcuterie de la Maison Vaux
(boudin noir, rôti de porc, pâté de campagne, grillon pur porc, rilette de canard, saucisson, saucisson à l'ail, chorizo, jambon cuit, jambon sec)

Tranche de foie gras de canard mi cuit maison et figue fourrée
foie gras au monbazillac
(assortiment pain et pain d'épices)

Cassolette : *Emincé de Bœuf Français confit en tataki légèrement relevé, riz thaï crémé, riz grillé, pickles...*

Cassolette : *Dos de poisson du moment en bouillon de curry vertthai, riz crémé, petits légumes, herbes...*

Assortiment de fromages affinés de chez Pierro

Fraisier, macaron framboise et Majestic chocolat de la pâtisserie Massoulier

- Option service 150€ (nous consulter)
- Cocktail livré avec consignes traiteur pour mise en place
- La cuisine du lodge permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Food Truck

Cuisine du monde

Formule entrée plat

4 verrines froides (verrine de truite, verrine de St-Jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Poulet Curry Coco riz basmati
31€/plat - seul : 22€

Formule entrée plat

4 verrines froides (verrine de truite, verrine de St-Jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Poulet Yassa riz basmati
33€/plat - seul : 24€

Formule entrée plat

4 verrines froides (verrine de truite, verrine de St-Jacques, verrine de crevettes, gaspacho et chips de magret) + Paella
36€/plat - seul : 27€

Burger

Formule Burger au choix : New York ou Cheeseburger
(possibilité végétarien) **20€**

Dessert Brownie (en option) 4€

- Jolie remorque installée sur le domaine
- Service inclus
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Apéritifs & Desserts événementiels

Fraisier, Framboisier, Majestic chocolat, Macaron framboise illuminé
6€/pers

Pièce montée en cône avec nougatine (3 choux/pers parfum au choix)
7,5€/pers

Punch : 6€/pers (2 verres/pers)

Sangria : 6€/pers (2 verres/pers)

Soupe Champenoise : 6€/pers (2 verres/pers)

Fût de 30l de bière 24 (bière locale brassée à Sarlat) : 200€

Open bar tous alcools et softs : 15€/pers (durée 2h)

Animation Mojitos : 15€/pers (durée 2h)