



REPAS PROPOSES pour les groupes

Café et Vin compris

(Aligot et Truffade « fait maison » comme les desserts,
travail de produits locaux et frais)

CHOISIR LE MENU, LES PLATS,
L'ACCOMPAGNEMENT et LES SAUCES

Menu à 16 €

Crudité & Charcuterie

Viande et Légumes
(ex : aligot saucisse)

Dessert
(tarte aux fraises **ou** tarte tatin)

Menu à 26 €

Salade gourmande
(salade verte, cou farci, gésiers et jambon de magrets)

Ou

Assiette de Charcuterie (jambon, saucisson, pâté)

Ou

Méli-mélo de Salade et son croustillant au Roquefort

Pièce de veau et sa sauce
(au choix : Roquefort **ou** poivre **ou** Périgueux)

Ou

Gigotin d'agneau au thym

Ou

Joue de Porc en sauce au vin de Marcillac

Accompagnement :
Truffade **ou** Aligot **ou** assortiment de légumes

Plateau de Fromages

Tarte aux fraises, boule de glace et chantilly
OU

Omelette Norvégienne et coulis de fraises
OU

Tarte aux pommes, boule de glace et chantilly

Au Moulin d'Alexandre

Hôtel
Restaurant

Tél : 05 65 47 45 85

Fax : 05 65 52 73 78

Rue de la Traverse - 12130 Ste Eulalie d'Olt
www.moulindalexandre.fr

e-mail : moulin.alexandre@wanadoo.fr

