



LA CHARTREUSE

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

CAHORS

## MENUS 2024 AGENCES & AUTOCARISTES

### Menu 25.00€

*à partir de 15 personnes*

**MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE**  
(même entrée-plat-dessert)

Mille-feuille de Pintade au Foie Gras de Canard,  
toast et petite salade

OU

Salade Cadurcienne

*(Salade, tomates, noix, gésiers de Dinde et magret de Canard fumé)*

OU

Salade de Rocamadour sur toast

*(Salade, Rocamadour, miel et jambon de Pays)*

\*\*\*

Ballotine de Volaille farcie, aux petits légumes,  
sauce Malbec

OU

Carré de Porc braisé à l'Espagnole (jus tomaté)

OU

Civet de Canard à l'ancienne

OU

Cassolette de Cabillaud sauce aux fruits de Mer

\*\*\*

Tarte aux Noix et crème anglaise

OU

Tartare Poire et Pomme et sa meringue,  
sorbet aux fruits de saison

OU

Fondant au Chocolat maison, coulis de Mangue

Café

Vins rouge AOP Cahors, Blanc ou Rosé IGP, inclus

#### Apéritif sur demande :

Kir : 4.00€

Ratafia ou Fénélon :  
5.00€

3 mignardises salées :  
3.50€/personne

#### Supplément Fromage :

Rocamadour, salade  
4.00€/personne

Ou

Duo  
Cantal et Saint-Nectaire,  
salade  
5.00€/personne

# Menu 30.00€

à partir de 15 personnes

## MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE (même entrée-plat-dessert)

Foie Gras de Canard entier au Champagne et aux deux poivres,  
toast de Croustilot

OU

Brioche de Ris d'Agneau sauce champêtre

OU

Gratinée de Noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux

OU

Terrine de Sandre, sauce Tartare

\*\*\*

Roulé d'Agneau confit et son jus

OU

Filet de Canette sauce aux Cèpes

OU

Epaule de Veau braisée aux petits légumes

OU

Dos de Cabillaud rôti sauce au beurre blanc

\*\*\*

Crème brûlée à la Verveine

OU

Profiteroles au Chocolat

OU

Parfait glacé aux Noix

Café

Vins rouge AOP Cahors, Blanc ou Rosé IGP, inclus

## Accueil et conditions de vente

1 gratuité  
pour 25 personnes  
payantes  
(26<sup>ème</sup> personne gratuite)  
\*\*\*

Parking bus gratuit  
\*\*\*

Même menu pour  
l'ensemble du groupe  
(à nous communiquer au plus tard  
1 semaine avant la date)  
\*\*\*

Le nombre de personnes  
annoncé sera le nombre  
facturé, si désistement sans  
information écrite par mail  
\*\*\*

Toutes boissons non  
consommées sur place, ne  
seront pas à emporter

## Informations utiles pour organiser votre séjour :

Les Croisières Fénelon et le petit Train de Cahors peuvent avant ou après déjeuner vous débarquer ou embarquer au départ du restaurant.

N'hésitez pas à les contacter pour programmer vos visites.

Également, possibilité de vous rendre à la boutique Cahors Saveurs (150m de notre établissement) pour une dégustation de produits régionaux.

Quercy Découvertes

684 avenue Anatole de Monzie

46000 CAHORS

Tel: 05 65 30 16 55

[quercydecouvertes@orange.fr](mailto:quercydecouvertes@orange.fr) / [www.quercy-decouvertes.com](http://www.quercy-decouvertes.com)

Cahors Saveurs

366 Quai Albert Cappus

46000 CAHORS

Tel: 05 65 20 20 80

[contact@cahors-saveurs.com](mailto:contact@cahors-saveurs.com) / [www.cahors-saveurs.com](http://www.cahors-saveurs.com)

Pour toutes informations complémentaires ou si vous désirez nous rencontrer pour finaliser votre prestation, merci de bien vouloir nous contacter par téléphone au préalable pour fixer un rendez-vous.

Hotel\*\*\* Restaurant La Chartreuse

130 chemin de la Chartreuse - 46000 CAHORS

Tél : 05.65.35.17.37

[www.la-chartreuse.com](http://www.la-chartreuse.com) / [contact@la-chartreuse.com](mailto:contact@la-chartreuse.com)

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS

Tarifs en vigueur pour l'année 2024 TVA 10% et 20% incluses

IMPNS : Ne pas jeter sur la voie publique.

RCS CAHORS 347 824 708, SARL au capital de 230198.02€

