



# MENUS GROUPES & SÉMINAIRES

2022



AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

[WWW.AUBERGECAVALIERE.COM](http://WWW.AUBERGECAVALIERE.COM)



Menu Groupes & Séminaires.....	p.3
Menu Gastronomique.....	p.4
Buffet « Affaire ».....	p.5
Buffet « Entre Vagues & Dunes ».....	p.6
Cocktail « Déjeunatoire / Dînatoire ».....	p.7
Repas dans les Arènes.....	p.8
Repas Sauvage.....	p.9
Brunch.....	p.10





**MENU GROUPES & SÉMINAIRES – 44 €\*  
A PARTIR DE 10 PERSONNES  
(ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)**

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

**ENTRÉES**

Croustillant d'agneau et légumes, mesclun de jeunes pousses

◇◇◇◇

Tartare de daurade ananas-curry

◇◇◇◇

Carpaccio de saumon mariné & sa vinaigrette d'agrumes

◇◇◇◇

Gaspacho de concombre & Granny Smith  
& copeaux de fenouil au vinaigre de riz

◇◇◇◇

Véritable anchoïade & ses légumes à la croque

**PLATS**

La manadière de taureau à l'huile d'olive,  
riz de Camargue aux oignons

◇◇◇◇

Dorade l'unilatérale, légumes de saison façon wok

◇◇◇◇

Quasi de veau en croute de parmesan, petit gratin de pommes de  
terre à l'ail & courgettes

◇◇◇◇

Souris d'agneau sauce provençale,  
écrasé de pommes de terre aux fines herbes

◇◇◇◇

Raviole de saumon en feuille & crème de basilic  
et fondue de poireaux

**DESSERTS « MAISON »**

Le moelleux chocolat poire, tuile aux amandes et zest d'orange

◇◇◇◇

Le tiramisù Oréo café léger et chocolat

◇◇◇◇

Carpaccio d'ananas au sirop léger de Malibu et glace citron vert

◇◇◇◇

L'entremet fruits de la passion sous son dôme et segments d'agrumes

◇◇◇◇

Tarte fine aux pommes et son sorbet

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



## MENU GASTRONOMIQUE – 80 €\* A PARTIR DE 10 PERSONNES

A PARTIR DE 10 PERSONNES

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

### Mise en bouche de l'Auberge

◆◆◆◆

### ENTRÉES

Marinade de Saint-Jacques au combava, crème vodka

*ou*

Foie gras de canard cuit au torchon,  
chutney de poires au piment vert

◆◆◆◆

### POISSON

Médallions de lotte rôti au beurre salé,  
risotto au riz biologique de Camargue

*ou*

Tataki de thon mariné au soja,  
spaghettis de légumes à la coriandre fraîche

◆◆◆◆

### TROU CAMARGUAIS

◆◆◆◆

### VIANDE

Carré d'agneau rôti,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & cébette

*ou*

Filet de bœuf en croûte de parmesan,  
Mousseline de céleri à la vanille

◆◆◆◆

### FROMAGE

Sélection de fromages affinés, fruits frais & confitures

◆◆◆◆

### PRÉ DESSERT

◆◆◆◆

### DESSERT

Crumble d'ananas rôti, flambé au Rhum & glace vanille

*ou*

Entremet choco-noisette aux parfums de mon enfance

*\*(Tous les prix sont hors taxes)*





## **BUFFET « AFFAIRE »**

45 € DE 20 À 35 PERSONNES \*

39 € À PARTIR DE 36 PERSONNES \*

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)

Ce menu est donné à titre indicatif et sera soumis à variation en fonction du choix du Chef

### **ASSORTIMENTS D'ENTRÉES**

Pik & Croc de légumes,

Tapenade, anchoïade & confit de tomates, leur suite de croutons

Ronde de tomates mozzarella au Basilic

Salade de crevettes ananas, fenouil au Curry

Salade de betteraves au Comté & pommes

Dégustation de charcuterie de Pays

Salade de pommes de terre, œuf & lard fumé

◆◆◆◆

### **PLAT**

Queue de lotte façon « bourride »  
& ses pommes de terre des sables

*ou*

Véritable gardiane de taureau  
& son riz rouge bio de Camargue

◆◆◆◆

### **PLATEAU DE FROMAGES**

*(5€ \*supplémentaire par personne)*

◆◆◆◆

### **BUFFET DE DESSERTS « MAISON »**

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle

Tarte aux fruits de saison

Riz au lait & mousse de mangue en transparence

Mousse onctueuse au chocolat blanc

Salade de fruits de saison

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*



## BUFFET « ENTRE VAGUES & DUNES »

54,50 € DE 20 À 35 PERSONNES \*

49,50 € À PARTIR DE 36 PERSONNES \*

(ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)

### ASSORTIMENTS D'ENTRÉES

Carpaccio de saumon à la fleur de sel de Camargue  
Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Salade de pommes de terre & hareng aux oignons rouges  
Salade du Gardian  
Salade de poivrons rouges marinés  
Brousse au pesto  
Charcuterie Camarguaise  
Salade « Vitaminée » (*carotte, céleri rave & betterave*)  
Salade de betterave, conté & lard fumé  
Salade César au poulet

◆◆◆◆

### PLATS

Véritable bourride de lotte à la Sétoise  
Gardiane de taureau & riz rouge biologique de Camargue

#### A partir de 35 personnes deux plats supplémentaires :

Pavé de saumon , sauce citronnée  
Sauté de volaille façon wok et ses petits légumes

◆◆◆◆

### PLATEAU DE FROMAGES

(Bleu, Chèvre, Cantal, Tome de brebis)

◆◆◆◆

### BUFFET DE DESSERTS « MAISON »

Minestrone de fruits frais, sirop léger à la citronnelle  
Gaspacho de fraises au parfum subtil de basilic  
Tarte aux fruits de saison  
Véritable brownie aux fruits secs  
Riz au lait & mousse de mangue en transparence  
Mousse onctueuse au chocolat blanc

Afin de donner une richesse supplémentaire à votre buffet  
nous vous proposons :

½ homard mayonnaise : supplément de 15,00€ HT par personne  
Champagne à volonté : supplément de 15,00€ HT par personne

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*





## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DÎNATOIRE \*\* 20 PIÈCES PAR PERSONNE

53,50 € DE 20 À 35 PERSONNES \*

48,50 € À PARTIR DE 36 PERSONNES \*

(ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)

### ASSORTIMENTS SALÉS FROIDS

Tartare de daurade à la fleur de sel

Tartare de bœuf au couteau

Saumon fumé sur toast

Navette au Serrano

Bruschetta au chorizo & tomates

◇ ◇ ◇ ◇

### ASSORTIMENTS SALÉS CHAUDS

Beignets de crevettes

Accras de morue

Nems au poulet

Samossas de bœuf

Pépites d'encornets

Brochettes « Yakitori »

Verrine de la terre

Verrine de la mer

◇ ◇ ◇ ◇

### ASSORTIMENT SUCRÉS

« Maki » riz au lait

Smoothie banane

Brownie

Minestrone de fruits frais

Bavarois fruits rouges

Surprise tout chocolat

Salade de fruits de saison

\*\* (Servi sous forme de tapas, canapés & verrines)

\* (Tous les prix sont hors taxes)



AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE

## DÎNER DANS NOS ARÈNES

59€ DE 20 À 35 PERSONNES \*(HORS FRAIS D'INSTALLATION)

54€ À PARTIR DE 36 PERSONNES \*(HORS FRAIS D'INSTALLATION)  
(ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

### ENTRÉES

Salade de poissons fumés  
Tartare de saumon  
Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Gaspacho de légumes  
Salade du Gardian  
Soupe du pêcheur & aïoli

◆◆◆

### PLATS

Bourride « Saintoise »  
Paëlla  
Gardianne de taureau avec son riz rouge de Camargue  
Sauté de volaille, façon wok et ses petits légumes  
*\*\*\*Possibilité de faire un porcelet ou une cuisse de taureau à la broche (sur devis)*

◆◆◆

### ASSIETTE DE FROMAGE

◆◆◆

### DESSERTS « MAISON »

Tarte fine aux pommes, sauce caramel  
Crumble aux fruits rouges  
Moelleux d'amandes à la banane & citron vert, coulis de mangue  
Véritable brownie aux cacahuètes  
Nage d'agrumes au parfum d'orient

Dans le cadre d'un dîner 4 services dans nos arènes nous demandons un supplément de 20€HT par personne à partir de 35 personnes (ou de 700€ HT pour des groupes jusqu'à 35 personnes). Ce supplément comprend la location, l'installation et le démontage du matériel bancs et tables dans les arènes par une équipe technique. Montage, démontage et essais technique du son et lumière et de l'installation et le démontage de la cuisine dans les arènes.

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*







## DÉJEUNER SAUVAGE ENTRE TAUREAUX ET FLAMANTS ROSES

46€ DE 20 À 35 PERSONNES \*(HORS FRAIS D'INSTALLATION)

41€ À PARTIR DE 36 PERSONNES \*(HORS FRAIS D'INSTALLATION)  
(ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAUX MINÉRALES, CAFÉ)

Nous vous demandons de choisir un menu unique défini au préalable pour tous les participants (entrée, plat et dessert identiques)

### ENTRÉES

Anchoïade & ses bâtonnets de légumes  
Gaspacho de légumes

◆◆◆◆

### PLATS

Bourride « Saintoise »  
Paëlla  
Sauté de volaille, façon wok

◆◆◆◆

### DESSERTS « MAISON »

Tarte fine aux pommes, sauce caramel  
Moelleux d'amandes à la banane & citron vert, coulis mangue

Dans le cadre d'un déjeuner sauvage entre taureaux et flamants roses, 3 services, nous demandons un supplément de 20€HT par personne à partir de 35 personnes (ou de 700€ HT pour des groupes jusqu'à 35 personnes). Ce supplément comprend la location, l'installation et le démontage du matériel bancs et tables sur place par une équipe technique. L'installation et le démontage de la cuisine sur place.

*\*(Tous les prix sont hors taxes)*



AUBERGE CAVALIÈRE  
DU PONT DES BANNES  
RESORT EN CAMARGUE



**BRUNCH**  
54,00 € DE 30 À 50 PERSONNES \*  
49,00€ À PARTIR DE 51 PERSONNES \*

Le brunch est dans notre établissement un petit déjeuner buffet comme nous servons tous les jours entre 08h00 et 10h00, auquel se rajoute à 10h00 jusqu'à 12h00 :

Salade betterave, magret fumé & comté  
Tomate mozzarella  
Avocats & crevettes  
Terrine de foie gras  
Saumon fumé

Huîtres (Ouverture par un cuisinier devant le client)  
Plateau de fromages affinés  
Gaufres  
Crêpes

◆◆◆◆

**EN GUISE DE DESSERT :**

Brownie  
Tartes aux fruits  
Mousse au fruits rouges  
Riz au lait  
Crème chocolat

◆◆◆◆

**VERS 11H, LE BUFFET S'ÉTOFFE AVEC :**

Taboulé  
Plateau de charcuterie  
Salade Périgourdine  
Une viande & ses légumes (par ex. un sauté d'agneau)  
Un poisson avec son accompagnement (par ex. une bourride de lotte)

Afin de donner une richesse supplémentaire à votre brunch nous vous proposons :

½ homard mayonnaise : supplément de 15,00€ HT par personne  
Champagne à volonté : supplément de 15,00€ HT par personne

Une extension brunch de 30 minutes est possible en supplément 25% HT

*\* (Tous les prix sont hors taxes)*