



HOTEL ** LA CLAIRIÈRE



63980 Chambon-sur-Dolore

04.73.72.12.38

Email : info@hotellaclairiere.com

www.hotel-laclairiere-auvergne.com

 [@hotellaclairiere](https://www.facebook.com/hotellaclairiere)

Menu Groupes

- Capacité 160 personnes
- Animation dansante (orchestre régional sur demande de réservation)
- Place de stationnement pour les autocars
- Terrain de pétanque
- 10 chambres

Il est souhaitable que le menu soit identique pour l'ensemble du groupe

Entrées

Feuilleté au jambon	6.50 €
Salade de chèvre chaud	5.50 €
Salade landaise	15.50 €
Terrine de Lapin	6 €
Feuilleté fruits de mer	10 €
Feuilleté fourme d'Ambert	9 €
Feuilleté financière (ris de veau, quenelle, olive, jambon)	15 €
Croustade ris d'agneau aux giroles	14 €
Terrine tiède saumon Saint-Jacques	14 €
Croustillant de boudin et pommes	8 €
Terrine de foie gras maison	13.50 €
Tarte fine chèvre tomate et basilic	9 €
Vol-au-vent d'escargots	10 €
Tatin de foie gras (aux pommes caramélisées)	15.50 €
Timbale de crabe et crevettes	12 €
Pied de porc farci déglacé au vinaigre de framboise	11 €
Roulé de saumon fumé au fromage frais citronné aux herbes	12 €

Offert avec chaque menu : Kir, feuilletés, vin en pichet et café

Mise en bouche 1.50 € Champagne 3.50 €

Menu 3 plats : trou auvergnat et petits fours offerts

Poissons

Filet de dorade grillée	14 €
Pavé de saumon	13.50 €
Ballottine de lieu noir	11.50 €
Saint-Jacques grillées 5 pièces = 200 g	25 €
3 pièces = 120 g	16 €

Viandes

Viandes en sauce		Spécialités Régionales	
Coq au vin	10.50 €	Chou Farci	11 €
Blanquette de dinde	8.50 €	Potée Auvergnate	14.50 €
Blanquette de veau	13 €	Truffade	13 €
Bœuf Bourguignon	13 €	Saint-Nectairade	14 €
Paleron de Bœuf	11 €		
Joue de Porc	9 €		
Volailles		Viandes Grillée	
Poulet rôti	10.50 €	Tournedos de bœuf	18 €
Escalope de dinde	7.50 €	Bavette à l'échalote	11.50 €
1/2 Magret de canard sauté	13 €	Mignon de porc au lard	9 €
Cuisse de canard confite	11.50 €	Pavé de rumsteak	12 €

Garnitures (2 au choix)

Féculents

Pommes de terre grenailles sautées
Frites (jusqu'à 20 personnes)
Gratin de pommes de terre
Riz
Risotto
Polenta
Tagliatelles
Pomme vapeur
Purée de pomme de terre
Quinoa

Légumes

Tomate provençale
Légumes verts
Déclinaison légume de saison
Champignons de saison (supp selon saison)
Gratin de légumes de saison
Flan de légumes de saison
Purée de légumes

Assiette de fromage

4.50 €

Desserts

Omelette norvégienne	4.50 €
Parfait Grand-Marnier	5.50 €
Croustillant Poire, glace vanille	5.00 €
Mille-feuille Vanille, glace vanille	5.50 €
Forêt Noire	5.50 €
Pêche Melba	4.50 €
Poire belle Hélène	4.50 €
Profiterole	5.50 €
Tarte au fruit de saison	4.50 €
Entremet au fruit de saison	5.00 €
Entremet au chocolat	5.00 €
Vacherin	5.00 €

Menu Grenouilles

Menu Terroir

Terrine de lapin

Coq au vin

Assiette de fromage

Dessert au choix

21 €

**Feuilleté fourme ou
terrine de lapin ou
salade de chèvre
chaud**

**Grenouilles en
persillade à volonté &
Légumes**

**Assiette de fromage ou
fromage blanc (supp +2 €)**

**Dessert au choix (lors
de la réservation)**

Menu Gourmet

Terrine Foie gras

Tournedos de bœuf

Assiette de fromage

Desserts au choix

40 €

31€