



Les saveurs gourmandes

Nos verrines

Nous vous proposons nos *verrines salées et sucrées personnalisées en fonction du moment et des suggestions du Chef (liste sur demande)*. Conditionnement en *verrine plastique dans un coffret adapté, vendu sans cuillères*. Commande minimale de 10 pièces par variété.

Verrine (6 cl) la pièce : 0.85 €

Nos spécialités salées

- <i>Caviar du Velay</i>	<i>La boîte vide « collector » 100 g :</i>	6.00 €
<i>Présentation originale et fabrication artisanale d'un caviar de Lentilles Vertes du Puy AOP (Maison Sabarot) en gelée de crustacés</i>	30 g :	3.50 €
	<i>La boîte pleine de caviar 100 g :</i>	9.80 €
	30 g :	6.50 €
	<i>Boîte isotherme de transport :</i>	6.00 €
- <i>Confiture d'oignons au gingembre</i>	100 g :	7.50 €
- <i>Chutney de tomate verte</i>	200 g :	5.70 €
	300 g :	8.50 €
- <i>Foie gras de canard au naturel vieilli en bocal</i>	150 g :	20.00 €
	350 g :	40.00 €
- <i>Girolles, cèpes, mousserons de Haute-Loire au vinaigre (bocal)</i>	200 g :	9.50 €
	300 g :	14.00 €
- <i>Pâté de campagne « dans la tradition » (bocal)</i>	200 g :	8.00 €
	350 g :	14.00 €
- <i>Pâte de figues au cognac</i>	100 g :	8.50 €
- <i>Terrine de gibier aux champignons des bois (bocal)</i>	200 g :	10.30 €
	350 g :	18.00 €
- <i>Sauce tomate « dans la tradition » (bocal)</i>	250 g :	3.20 €



Nos spécialités sucrées

- Coffret de mini tablettes « choc » (noir Ibaria, noir orange, noir café, Gianduja noisette, blanc caramel broyé, lait nature)	Petit coffret de 190 g : 11.80 € Grand coffret de 320 g : 19.20 €
- Yaourt au lait entier (à la lentille, à la confiture de violette ou nature) Sur commande uniquement	la pièce : 1.10 €
- Guimauves à la verveine verte du Velay	250 g : 6.50 € 350 g : 9.00 €
- Nougats (bonbons)	l'étui de 180 g : 15.00 €
- Caramels au chocolat (bonbons)	l'étui de 200 g : 12.00 €
- Macarons sucrés (thé vert, agastache, agrumes, hypocras ...)	8 macarons : 8.00 € 18 macarons : 16.00 €
- Confitures maison aux fruits naturels Plusieurs parfums selon les fruits de saison	250 g : à partir de 4.50 € 350 g : à partir de 6.30 €

Un Chef étoilé à la maison

Les plats et les menus (mise en bouche, une entrée, un plat et un dessert) à emporter uniquement sur demande. Commande 72 h avant (sous réserve de la disponibilité des produits). (Voir menu ci-joint)

- Foie gras de canard mi-cuit tranché ou entier (naturel, figue-jambon, pomme ...)	50 g : 7.50 €
- Saumon fumé, mariné	50 g : 6.50 €

Pour d'autres produits (entrées ou plats chauds), nous consulter



Les ateliers plaisir (voir programme)

<i>Les cours « Après-Midi cuisine » dans la cuisine du Chef !</i>	60.00 €
<i>Les cours « Après-Midi cuisine » suivi du repas : Après-cook</i>	90.00 €
<i>Les soirées dégustation de vins « Oenoplaisir » (dîner inclus)</i>	80.00 €

Les autres plaisirs d'offrir

La librairie gourmande

- « Du mot à la bouche !... Balade culinaire en terre d'Auvergne ! » Collection carnet de Chef aux éditions Romain Pages	17.50 €
- « Sur les chemins de l'Auvergne gourmande » Editions Lucien Souny	34.00 €
- « Gourmand et léger » – Toques d'Auvergne Editions Hauteur d'Homme	22.00 €

*N'hésitez pas à demander votre dédicace personnelle !
D'autres livres présentant les recettes de François Gagnaire sont disponibles à la vente*

Les tabliers et toques siglés

- Le tablier François Gagnaire (différents coloris)	35.00 €
- Le tablier « Après-midi Cuisine » (différents coloris)	36.00 €
- La toque François Gagnaire	5.00 €

Les bons cadeaux pour les repas (différents budgets),

Les bons cadeaux pour l'hébergement à l'Hôtel du Parc

Les bons cadeaux pour les ateliers plaisirs

Nos coffrets cadeaux

Deux tailles de coffret au choix à composer suivant votre sélection de produits de notre boutique

- Le coffret petit modèle (seul)	9.00 €
- Le coffret grand modèle (seul)	



Les produits sélectionnés par François Gagnaire

- Confiture de violette de Borée	240 g :	4.00 €
*Maison Sabarot		
- La boîte de Lentille Verte du Puy François Gagnaire	500 g :	4.50 €
- La boîte de Lentille Verte du Puy métallique	500g :	5.50 €
- Cèpes	40 g :	3.10 €
- Trompettes	30 g :	2.95 €
- Morilles	30 g :	11.35 €
*Huilerie Beaujolaise		
- Le coffret 2 huiles 1 vinaigre de Montegotterro		25.00 €
*Maison Masse		
- Lobe de foie gras de canard, truffes, épicerie fine		Tarif selon le cours
*Maison Celnat		
- Flacon de poudre d'herbe d'orge	80 g :	18.00 €
- Muesli de l'étudiant	500 g :	4.00 €
- Crunchy pomme cannelle	375 g :	3.90 €
*Maison Pagès		
- La Verveine Verte, Jaune, Extra	50 cl :	24.00 €
- La Gentiane d'Auvergne	1 l :	16.00 €
- Le Maurin aux fruits	1 l :	17.00 €
- Les bonbons à la liqueur de Verveine Verte	175 g :	7.00 €
*L'Espaviote		
- Hypocras	75 cl :	11.20 €
- Moretum	75 cl :	11.20 €
*Verveine Artisanale		
- La Verveine Artisanale	20 cl :	13.00 €
	50 cl :	23.00 €
*Cave de St VERNY Vin d'Auvergne		
- Le Paillou	37.50 cl :	21.00 €
- Côte d'Auvergne « Privilège » blanc ou rouge	75 cl :	14.00 €

*D'autres produits de nos partenaires peuvent également être disponibles à la vente.
Nous pouvons les commander pour vous, n'hésitez pas à le demander.*



*Les enveloppes cadeaux pour les repas, l'hébergement à l'Hôtel du Parc, les ateliers plaisirs
Un présent original à la hauteur de tous les budgets ...*

Les repas au restaurant Francois Gagnaire

** Menu « Un Moment de Plaisir »*

Une entrée, un poisson ou une viande, fromages, dessert

58 € par personne hors boissons

93 € par personne boissons comprises (1 apéritif, ½ bouteille de vin blanc ou rouge (choix du sommelier), café ou infusion, ½ eau plate ou gazeuse)

** Menu « Découverte »*

Une entrée, deux plats chauds, fromages, dessert

85 € par personne hors boissons

120 € par personne boissons comprises (1 apéritif, ½ bouteille de vin blanc ou rouge (choix du sommelier), café ou infusion, ½ eau plate ou gazeuse)

** Menu « Inspiration Gourmande »*

Nous espérons vous surprendre agréablement en vous présentant de vive voix ce menu dégustation, servi pour l'ensemble de la table, à moins que vous ne vous laissiez guider ... pour laisser la magie se réaliser

97 € par personne hors boissons

132 € par personne boissons comprises (1 apéritif, ½ bouteille de vin blanc ou rouge (choix du sommelier), café ou infusion, ½ eau plate ou gazeuse)

Ou

160 € par personne boissons comprises (1 apéritif, 1 verre de vin blanc ou rouge pour chacun des mets (choix du sommelier), café ou infusion, ½ eau plate ou gazeuse)

** Menu « Inspiration Gourmande » avec les vins*

Menu dégustation servi pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins également proposé par notre sommelier

145 € par personne (Il ne comprend pas l'apéritif, l'eau, la café et le digestif)





Les chambres à l'Hôtel du Parc

* **La chambre confort grand lit, douche, toilettes**

77 à 92 €

* **La chambre club grand lit ou 2 lits, douche ou bain, toilettes**

97 à 114 €

La suite junior grand lit ou 2 lits, bain ou douche, toilettes

140 à 159 €

* **La grande suite grand lit, douche, bain, toilettes**

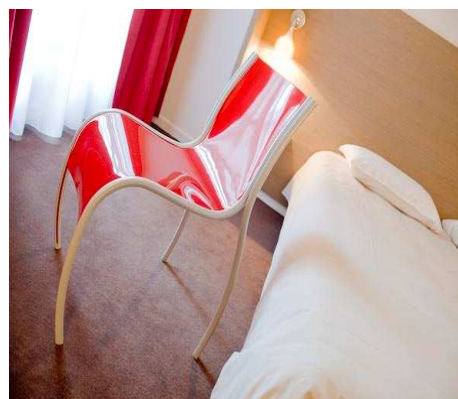
180 à 199 €

* **Petit-déjeuner**

12 à 14.00€

* **Taxe de séjour**

0.77 €



Les conditions pour les repas et l'hôtel

Les enveloppes cadeaux peuvent se faire sur place auprès de la Réception.

Par téléphone, Nous vous enverrons les bons cadeaux à réception de votre règlement (chèque ou vente à distance sur carte bancaire). Dans les deux cas, il faudra nous communiquer le nom des personnes auxquelles vous offrirez les enveloppes cadeaux

Vous avez la possibilité de consulter sur notre site www.francoisgagnaire.com notre carte actuelle ou sur www.hotel-du-parc-le-puy.com nos différents types de chambres à titre indicatif. En effet, notre carte ainsi que les prix des chambres varient en fonction des saisons et vos invités ont 6 mois pour réserver dans notre établissement (sous réserve de disponibilités).

Les « ateliers plaisirs »

Les cours « Après-Midi cuisine »

60.00 €

Les cours « Après-Midi cuisine » suivi du repas : Après Cook

90.00 €

Les soirées dégustation de vins « Oenoplaisir » (diner inclus)

80.00 €

Les conditions pour les ateliers

Les enveloppes cadeaux peuvent se faire sur place auprès de la Réception.

Par téléphone, Nous vous enverrons les bons cadeaux à réception de votre règlement (chèque ou vente à distance sur carte bancaire). Dans les deux cas, il faudra nous communiquer le nom des personnes auxquelles vous offrirez les enveloppes cadeaux

La réservation est faite selon les dates et les places disponibles.