

Vos menus

# Spécial groupes



le PUY en  
VELAY

CAPITALE DES CHEMINS  
DE SAINT-JACQUES  
UNESCO



[www.lepuyenvelay-tourisme.fr](http://www.lepuyenvelay-tourisme.fr)



# Le Puy-en-Velay

## 1 Restaurant - Ibis Kitchen

1, avenue d'Aiguilhe - Le Puy-en-Velay  
04 71 02 22 22 - h097 2@accor.com

[www.lepuy-hotels.com](http://www.lepuy-hotels.com)

Capacité : 150 personnes - Parking bus privé

Assiette de charcuterie de Pays et ses condiments

Ou Traditionnel Pounti Auvergnat aux petits lardons, bouquet de salade verte

Ou Croustillant au bleu d'Ambert sur un lit de lentilles du Velay

Rôti de veau braisé, crème de moutarde à l'ancienne

Ou Quenelle de brochet, crème de crustacés

Ou Suprême de volaille et son accompagnement de saison

Ou Truite de Vourzac au beurre citronné

Tarte praline et crème anglaise

Ou Tarte aux fruits de saison

Ou Coupe glacée vellave

Ou Faisselle, crème ou coulis

## 2 Restaurant - Le Romulus

53, Bd Saint-Louis - Le Puy-en-Velay

04 71 09 33 50 - [restaurantleromulus@gmail.com](mailto:restaurantleromulus@gmail.com)

Capacité : 100 personnes

Assortiment de charcuteries de Montagne

Ou Terrine de poisson maison sauce Tartare

Ou Salade campagnarde (salade verte, croûtons, lardons, bleu d'Auvergne et oeufs)

Ou Pâté chaud en croûte, sauce vigneronne

Ou Salade de lentilles vertes et lanières de saumon frais mariné à l'aneth

Paleron de boeuf braisé aux cèpes

Ou Filet de lieu sauce velouté et accompagnements

Ou "Cassoulet maison aux lentilles vertes du Puy", lard et saucisse confit

Ou Civet de porc aux myrtilles

Assiette de Fromages de Pays

Fromage blanc à la crème

Délice glacé à la verveine

Ou Marquise au chocolat et crème anglaise

Ou Tarte tiède aux pommes et sa glace vanille, sauce caramel

## 3 Restaurant - La Pizza

4 Place Cadelade 2 av. Charles Massot

Le Puy-en-Velay - Vals-près-Le-Puy

04 71 04 13 13 - 04 71 05 66 56

[lapizza@lepuy-hotels.com](mailto:lapizza@lepuy-hotels.com) - [lapizza@lepuy-hotels.com](mailto:lapizza@lepuy-hotels.com)

Capacité : 35 personnes Capacité: 80 personnes

Salade Ponote

(lentilles, jambonneau, tomates fraîches et salade verte)

Ou Salade de Pommes de terre

(pommes de terre, oignons rouges, oeufs durs et jambon cru)

Ou Salade de chèvre chaud

(toast chèvre chaud, salade verte et tomates fraîches)

Filet mignon de porc, ragoût de lentilles et jus réduit

Ou Rôti de veau sauce crème champignons,

gratin de pommes de terre

Ou Pavé de saumon sauce beurre blanc, petit épeautre du Velay

Assiette de fromage de pays

Moelleux au chocolat (Crème anglaise, coulis caramel et glace Verveine)

Ou Panna cotta Verveine

Ou Tarte aux pommes

## 4 Restaurant - À l'Écu d'Or

61 Rue Pannessac - Le Puy-en-Velay

04 71 02 19 36 - [lecudorlepuy@gmail.com](mailto:lecudorlepuy@gmail.com)

[www.restaurantleecudor.com](http://www.restaurantleecudor.com)

Capacité: 50 personnes

Mousse de truite au coulis d'écrevisses

Ou Terrine grand-mère

Ou Rémoulade de lentilles, gésiers confits et magret fumé

Fricassée de pintade aux champignons avec son riz pilaf

Ou Jarrotin de porc au civet de lentilles

Ou Daube de boeuf aux champignons, pommes fondantes

Parfait glacé à la Verveine

Ou Fondant au chocolat

## 5 Restaurant - Le Bristol La Table de Felix

7 Avenue Foch - Le Puy-en-Velay

04 71 09 13 38 - [direction.lebristol@es-ih.com](mailto:direction.lebristol@es-ih.com)

[www.theoriginalshotels.com](http://www.theoriginalshotels.com)

Capacité : 70 personnes

Tartare de perles du Velay AOP,

copeaux de jambon sec d'Auvergne

Ou Terrine de poisson, coulis à la tomate et au basilic

Ou Capuccino aux légumes de saison, chantilly au curry (glacé ou chaud selon la saison)

Ou Tartine gratinée au bleu d'Auvergne AOP,

mesclun de salades

Sauté de porc confit au miel de Pays

Ou Petit salé et saucisse aux lentilles vertes du Puy AOP

Ou Suprême de volaille gratiné au Cantal AOP

Ou Filet de poisson (selon arrivage) et crème aux épinards

Tarte aux fruits de saison

Ou Coupe glacée Velay, mélange verveine & myrtille

Ou Crème brûlée

Ou Moelleux au chocolat coulis de fruits rouges



Menus groupes - 1/4 de vin ou eau minérale et café compris - Même menu pour l'ensemble du groupe.



## 6 Restaurant - La Taverne

6, Place Cadelade - Le Puy-en-Velay  
04 71 04 55 55 - [lataverne@lepuy-hotels.com](mailto:lataverne@lepuy-hotels.com)  
[www.lepuy-hotels.com](http://www.lepuy-hotels.com)

Capacité : 100 personnes

Salade Auvergnate (Bleu d'Auvergne, gésiers de dinde, oignons rouges et tomates)

Ou Quiche au bleu d'Auvergne, salade verte

Ou Salade de Lentilles Vertes du Puy AOP en vinaigrette et jambon cru



Filet de truite sauce Verveine, pommes de terre vapeur

Ou Boeuf bourguignon à l'hypocras, riz blanc

Ou Jambonneau, Lentilles Vertes du Puy AOP



Assiette de fromage de pays

Ou Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges



Brownie au chocolat

Ou Soufflé glacé Verveine, craquelin Lentille Verte du Puy

Ou Nougat glacé

## 7 Restaurant - Le Christel

15, Bd Alexandre Clair - Le Puy-en-Velay  
04 71 09 95 95 - [www.hotel-christel.fr](http://www.hotel-christel.fr)  
[claude.hotel-christel@wanadoo.fr](mailto:claude.hotel-christel@wanadoo.fr)

Capacité : 60 personnes - Parking bus privé

Burritos de mousse au bleu d'Auvergne, chips de jambon cru et poires confites

Ou Royal de foie gras de canard, espuma de lentilles vertes du Velay

Ou Tarte fine de rillettes de truite et saumon fumé, crème citronnée



Quasi de veau, cuit en basse température

Ou Épaule d'agneau confite et son jus court

Ou Gratinée de ravioles du Dauphiné, émietté de truite, crème à la fourme d'Yssingeaux



Dôme vanille et son coeur caramel, biscuit sablé

Ou Parfait glacé à la Verveine du Velay, soupe de fruits rouges

Ou Moelleux à la châtaigne, crème anglaise et glace vanille

## 8 Brasserie - La Distillerie

29, Place du Breuil et 11 rue Porte Aiguère  
Le Puy-en-Velay - 04 71 04 91 12  
[brasserie.ladistillerie@gmail.com](mailto:brasserie.ladistillerie@gmail.com)

Capacité : 90 personnes

Feuilleté à la chair à saucisse, noix, fondue de poireaux et coulis de roquette

Ou Tarte feuilletée aux légumes provençaux et copeaux de parmesan

Ou Tartare de saumon, crème ciboulette, toast à l'huile d'olive et rillettes de lentilles



Caillette ardéchoise sauce vin rouge et échalote, purée de pommes de terre à l'ail, légumes de saison

Ou Petit salé aux lentilles du Puy, saucisses de pays et travers de porc

Ou Pavé de lieu noir rôti crème de fumet de poisson au vin rouge, purée de pommes de terre au sésame et légumes de saison



Tiramisu framboise

Ou Moelleux au chocolat sauce chocolat chantilly

Ou Crème brûlée à la verveine



## Infos



04 71 09 38 41



[visites-tourisme@lepuyenvelay.fr](mailto:visites-tourisme@lepuyenvelay.fr)



2, place du Clauzel  
43000 Le Puy-en-Velay



[www.lepuyenvelay-tourisme.fr](http://www.lepuyenvelay-tourisme.fr)

# La Chaise-Dieu

## 1 Le Lion d'or

14, Avenue de la gare - La Chaise-Dieu

04 71 09 45 90

[www.hotel-leliondor43.jimdo.com](http://www.hotel-leliondor43.jimdo.com)

Capacité : 60 personnes - Parking 250 m

Charcuterie d'Auvergne : terrine, saucisson et jambon cru

Ou Vol au vent aux champignons : feuilleté garni au jambon et aux cèpes, girolles, trompettes de la mort et champignons de Paris

Ou Salade campagnarde (salade, lardons, pommes de terre et fromages d'Auvergne : Fourme d'Ambert, Cantal, S' Nectaire)

Blanquette de Sot l'y laisse de dinde aux girolles servie avec du riz

Ou Paleron de veau confit avec pommes de terre sarladaises

Ou Bourguignon de boeuf servi avec gratin dauphinois

Crème brûlée à la Verveine Pagès

Ou Coupe vellave : 2 boules glace Verveine

et alcool de Verveine verte Pagès

Ou Dessert autour de la Myrtille

## 2 Monastère et Terminus

56 Place de la gare

La Chaise-Dieu

04 71 00 00 73

Capacité : 92 personnes - Parking en face

Kir

Salade auvergnate (jambon cru, fromage d'Auvergne et lardons)

Ou Terrine maison

Ou Assiette de crudités

Ou Assiette de charcuterie (jambon cru, terrine maison, saucisson)

Granité du Velay à la Verveine

Coq au vin à l'ancienne et pommes vapeur

Ou Lapin à la graine de moutarde

Ou Potée auvergnate

Ou Petit salé aux lentilles vertes du Puy

Assiette de fromages

Ou Fromage blanc faisselle

Flan pâtissier aux myrtilles maison

## 3 Le Fogaou

Rue Baniche Chaise-Dieu

04 71 00 09 39

Capacité : 30 couverts - Parking 300 m

Ou à l'hôtel « Le Vénére » à 1,5 km

Capacité : 60 couverts - Parking sur place

Kir châtaigne

Velouté aux cèpes, croûtons au beurre salé

Ou Tartine de chèvre chaud et salade verte

Saucisse confite aux lentilles du Puy,

pommes vapeur et girolles crémeuses

Ou Feuilleté de sole aux épinards sauce homardine

et riz parfumé

Tarte aux myrtilles

Ou Charlotte aux framboises

## Infos



04 71 00 01 16



[lachaisedieu-tourisme@lepuyenvelay.fr](mailto:lachaisedieu-tourisme@lepuyenvelay.fr)



Bureau d'information touristique de la Chaise-Dieu - 43160 La Chaise-Dieu



[www.lepuyenvelay-tourisme.fr](http://www.lepuyenvelay-tourisme.fr)

Crédit photos : © Adobe stock, Le Puy-en-Velay Tourisme, L. OLIVIER / Maison du Tourisme Haute-Loire.

© Restaurant l'Hermitage. © Restaurant Le Chamarelenc.

Sauf erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menus groupes - 1/4 de vin ou eau minérale et café compris - Même menu pour l'ensemble du groupe.