



La Taverne de  
**Maître Kanter**

# Accueil groupes

Taverne de Maître Kanter Le Puy-en-Velay  
6 Place Cadelade - 43000 Le PUY-EN-VELAY

Nous contacter:

Téléphone: +33 (0)4 71 04 55 55 - Télécopie: + 33 (0)4 71 09 20 97 - Email: [tmk@lepuy-hotels.com](mailto:tmk@lepuy-hotels.com)  
[www.taverne-maitre-kanter-lepuy.fr](http://www.taverne-maitre-kanter-lepuy.fr)



La Taverne de Maitre Kanter est idéalement située au cœur du centre ville commerçant et au pied de la vieille ville. Installez-vous au calme sur notre grande terrasse ombragée, ou dans notre salle climatisée, au décor chaleureux pour vous détendre le temps d'un repas !



L'équipe du restaurant La Taverne de Maitre Kanter vous accueille tous les jours de midi à minuit.



Notre chef vous propose une sélection de menus variés tout au long de l'année. Vous pourrez découvrir et vous régaler avec nos spécialités régionales : petit salé aux Lentilles Vertes du Puy AOP (Appellation d'Origine Protégée), la truite de Vourzac, le soufflé glacé à la Verveine Verte du Velay...

Vous avez une demande particulière, n'hésitez pas à nous contacter nous pouvons créer un menu entièrement personnalisé afin de répondre pleinement à vos attentes.



### Les Plus du restaurant

- Nombre de places : 150
- Nombre de places terrasse: 80
- Terrasse
- Espace 100% Non Fumeur à l'intérieur
- Heures d'ouverture : midi à minuit

### A proximité

- Cinéma à 250m.
- Théâtre à 250m.
- Vieille ville 2 min.
- Gare à 5 min.
- Aéroport 15 min.



GPS N 45° 2' 34.9146" E 3° 53' 17.5596"



6 Place Cadelade – 43000 Le Puy-en-Velay  
Tél. 04 71 04 55 55 – Mail : tmk@lepuy-hotels.com

## Menu du Terroir

Suggestion apéritif de notre région :

*Gentiane d'Auvergne « Salers » - 3cl : 2€50*

*Maurin – 3 cl : 2€00*

*Kir Dolfi – 12cl : 5€50*

*(Crémant d'alsace et liqueur de fraises des bois)*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17€50**

**Entrée + Plat + Dessert 20€**

*(Menu hors boisson)*

---

*Salade de chèvre chaud à l'huile de noisettes ou*

*Salade de joue de porc confite, lentille verte du Puy AOP en vinaigrette*



*Roulé de truite du Vourzac "cuit vapeur", huile d'olive et fricassée de légumes aux herbes ou  
Travers et poitrine de porc rôties au miel, lentilles vertes du Puy AOP*



*Nage d'oranges et pamplemousse à la Gentiane d'Auvergne Pagès,*

*Sorbet citron et tuile à la lentille verte du Puy ou*

*Soufflé glacé à la Verveine du Velay Verte Pagès,*

*Tuile à la lentille verte du Puy, crème anglaise décor chocolat*

*Et pourquoi pas une liqueur digestive ...*

*Verveine citronnelle – 3cl 3€00*

*Verveine du Velay Verte – 3 cl 4€50*

*Verveine du Velay Extra – 3cl 4€00*



6 Place Cadelade – 43000 Le Puy-en-Velay  
Tél. 04 71 04 55 55 – Mail : tmk@lepuy-hotels.com

## Proposition de menu de groupe à 18€ par personne

*Nous restons à votre disposition pour toute modification ou proposition complémentaire  
Conditions particulières le samedi soir, dimanche midi et jours Fériés*

---

### ***Eventail de haddock à l'huile d'olive aux agrumes ou***

*Assaisonnement à l'huile d'olive aux agrumes et salade de saison*

### ***Salade auvergnate ou***

*Salade verte, toasts au bleu d'Auvergne, copeaux de jambon cru*

### ***Tartare de tomates à la lentille verte du Puy AOP***

### ***Toast de fromage de chèvre chaud***

*Salade verte et vinaigrette aux herbes ou*



### ***Pavé de saumon au beurre blanc***

*A la lentille verte du Puy AOP ou*

### ***Suprême de volaille, compotée de tomates***

*Pommes de terre sautées persillées ou*

### ***Potée Auvergnate mijotée « maison »***

*Légumes de saison, poitrine de porc et saucisse fumée*



### ***Soufflé glacé à la verveine verte, craquelin à la lentille verte du Puy***

*Crème anglaise et décor chocolat - Spécialité locale de fabrication « maison » ou*

### ***Nougat glacé et son coulis de fruits rouges ou***

***Crème caramel***



6 Place Cadelaide – 43000 Le Puy-en-Velay  
Tél. 04 71 04 55 55 – Mail : [tmk@lepuy-hotels.com](mailto:tmk@lepuy-hotels.com)

## Proposition de menu de groupe à 22€ par personne

*Nous restons à votre disposition pour toute modification ou proposition complémentaire  
Conditions particulières le samedi soir, dimanche midi et jours Fériés*

---

### ***Salade César***

*Salade verte, émincé de volailles, tomates confites, copeaux de Grana Padano ou*

### ***Terrine de rougets aux légumes confits***

*Salade verte, vinaigrette aux herbes*

### ***Tartare de harengs marinés aux herbes***

*Emincé de pommes de terre à l'huile*



### ***Cuisse de canard confite***

*Salade verte et pommes de terre sautées persillées ou*

### ***Assiette de poissons grillés***

*Ratatouille, sauce crustacés ou*

### ***Dos de lieu pané « maison »***

*Pressé de pommes de terre aux herbes, sauce au beurre blanc*



### ***Soufflé glacé à la verveine, craquelin à la lentille verte du Puy***

*Crème anglaise et décor chocolat - Spécialité locale de fabrication « maison » ou*

### ***Tarte Tatin au four et chantilly ou***

### ***Crêpes aux amandes effilées et à l'orange***



6 Place Cadelade – 43000 Le Puy-en-Velay  
Tél. 04 71 04 55 55 – Mail : [tmk@lepuy-hotels.com](mailto:tmk@lepuy-hotels.com)

## Accompagnement boissons ou autre supplément

*Nous restons à votre disposition pour toute modification ou proposition complémentaire  
Conditions particulières le samedi soir, dimanche midi et jours Fériés*

---

### **Assiette de fromages : 4€00**

*Assortiment de fromages et salade verte*



### **Boissons :**

#### **La formule tout compris : 9€00**

*Apéritif kir d'alsace à la crème de cassis 14cl*

*Vin blanc d'Alsace Edelzwicker ou Côtes du Rhône rouge AOC ou Ventoux rosé AOC 25cl*

*Eau minérale plate ou gazeuse 1 bouteille pour 4*

*Café ou décaféiné*



#### **La formule classique : 4€00**

*Vin blanc d'Alsace Edelzwicker ou Côtes du Rhône rouge AOC ou Ventoux rosé AOC 25cl*

*Café ou décaféiné*



### **Formule à la carte (Tarifs groupe prix par personne)**

*Apéritif kir d'alsace à la crème de cassis 14cl : 2€90*

*Eau minérale Litre plate ou gazeuse : 3€50 la bouteille*

*Alsace Riesling « réserve » 1 Bouteille 75cl/ 5 personnes : 3€80*

*Alsace Gewurztraminer « Grand Cru Altenberg » Lorentz 1 Btl / 5 personnes : 6€90*

*Côtes du Rhône rouge AOC Guigal 1 Btl 75 cl / 5 personnes : 4€20*

*Bordeaux Graves rouge Ch. De Rieufreyt 1 btl / 5 personnes : 5€20*

*Café ou décaféiné : 1€*



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### **I. Réservations**

Les réservations de menus "Groupes" doivent être effectuées auprès de notre Taverne de Maitre Kanter le Puy-en-Velay. Une réservation est valide lorsqu'elle est confirmée par écrit (courrier, fax ou mail) auprès notre restaurant.

### **II. Tarifs**

Les tarifs indiqués sont nets, confidentiels et s'entendent TTC. Les tarifs sont applicables pour les "Groupes" d'au moins 15 personnes et non cumulables avec une autre offre commerciale. Les menus sont valables du 03/05/2011 au 30/04/2012.

### **III. Menus**

Le choix du menu et des plats doit être communiqué auprès de notre restaurant, maximum 8 jours avant la prestation. Le choix du menu doit être le même pour l'ensemble des convives. Le nombre de personnes doit être confirmé auprès de notre restaurant au plus tard 72 heures avant la prestation. En cas de force majeure, la Taverne de Maitre Kanter se réserve le droit de modifier le menu sélectionné (un plat similaire ou supérieur sera alors proposé).

### **IV. Gratuités**

Nous accordons :

- 1 gratuité pour 20 personnes payantes.
- 2 gratuités pour 40 personnes payantes.
- 3 gratuités pour 50 personnes payantes.

### **V. Nombre de participants**

Les effectifs définitifs doivent être communiqués au plus tard 72h avant l'arrivée du groupe, cette information servira de base de facturation finale.

### **VI. Règlement et facturation**

Sauf accord préalable, les règlements s'effectuent sur place ou avant l'arrivée du groupe (prépaiement). Nous acceptons les règlements en espèces, par cartes bancaires et par chèques endossables par une banque française (les chèques étrangers ne sont pas acceptés). Toute annulation non signalée au plus tard 72 h avant l'arrivée du groupe, fera l'objet d'une facturation intégrale (No-Show).

### **VII. Horaires**

Les groupes sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. A défaut, le Directeur d'Exploitation se réserve le droit de refuser un groupe en cas de non respect des horaires convenus.

### **VIII. Responsabilité droit applicable et litige**

Les restaurants recevant des groupes ne sont en aucun cas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.