



LA TABLE DE PANÉRY THE PANÉRY TABLE

UNE TABLE À LA HAUTEUR DE VOS AMBITIONS A TABLE THAT LIVES UP TO YOUR AMBITIONS

Dans un cadre paisible entre vignes et oliviers, la restauration allie convivialité et créativité. Les produits, simples et de qualité, sont sublimés avec soin pour offrir des repas généreux, à partager en salle ou en terrasse.

In a peaceful setting surrounded by vineyards and olive trees, the restaurant combines conviviality and creativity. The simple, high-quality ingredients are carefully enhanced to create generous meals to share indoors or on the terrace.



BENJAMIN DELILLE, LE GOUT DU TERROIR EN HÉRITAGE

Originaire de La Capelle-et-Masmolène, Benjamin Delille a exercé dans les plus belles maisons du Gard. À Panéry, il propose une cuisine précise et généreuse, mêlant tradition et modernité, inspirée des saisons et des produits du domaine.

BENJAMIN DELILLE, THE TASTE OF THE LAND AS A HERITAGE

Originally from La Capelle-et-Masmolène, Benjamin Delille has worked in the finest establishments in the Gard region. At Panéry, he offers precise and generous cuisine, blending tradition and modernity, inspired by the seasons and local produce.



Cours extérieure Outdoor courtyard



Salle intérieure Interior room

PANÉRY

LES MENUS THE MENUS

Prix Hors-Taxes Prices Excluding VAT Verre d'arrivée inclus Welcome sip included

MENU DU MARCHÉ MARKET MENU **24/30 € /pers.**



Entrée, plat, dessert Starter, main course, dessert..... **30 € /pers.**
 Entrée + plat / Plat + dessert
 Starter/Main or Main/Dessert **24 € /pers.**
 (Eaux et café inclus - Includes still and sparkling water + coffee)

Menu changeant tous les jours en fonction des saisons
 Menu changes daily depending on the seasons
 Exemple de menu Example menu :

- Entrée Starter :
Fleur de courgette farcie, brousse de brebis
Stuffed zucchini flower, sheep's cheese
- Plat Main :
Loup de Méditerranée, petits légumes printaniers, écrasé de pommes de terre, écume au beurre blanc Méditerranéen
seabass with spring vegetables, mashed potatoes, white butter emulsion
- Dessert Dessert :
Pêches rôties *Roasted peaches*

MENU BUFFET BRUNCH BRUNCH BUFFET MENU **45 € /pers.**



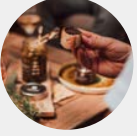
- Une sélection d'entrées froides : salades et tartes salées élaborées à partir de légumes de saison, bouchées salées
A variety of cold starters: seasonal vegetable salads, savory tarts, and savory bites
- Un choix de plats chauds : pièce de viande, de poisson, ou option végétarienne, accompagnée de garnitures gourmandes (ex : purée aux olives noires et cébettes, tagliatelles de courgettes jaunes et vertes) Choice of hot main course: meat, fish, or vegetarian option, served with gourmet sides (ex: black olive & spring onion mash, yellow & green zucchini tagliatelle)
- Assortiment de fromages affinés (ex : chèvre, Comté, Morbier)
Selection of aged cheeses (ex: goat cheese, Comté, Morbier)
- Farandole de desserts et mignardises sucrées (ex : tartelette passion framboise / tartelette ganache chocolat façon snickers) Assortment of desserts and sweet treats (ex: passion fruit & raspberry tartlet, chocolate ganache tartlet Snickers style)

MENU PANÉRY PANÉRY MENU **49 € /pers.**



- Entrée Starter :
Rosace d'aubergines confites, pesto basilic, amandes effilées, olives noires, copeaux de parmesan *Rosette of confit aubergines, basil pesto, flaked almonds, black olives, parmesan shavings*
- Plat Main :
Filet de canard, crème de carottes aux épices, haricots verts, poelée de tomates cerises, pistaches, pommes de terre rattes grillées, jus de viande *Duck fillet, spiced carrot cream, green beans, sautéed cherry tomatoes, pistachios, grilled baby potatoes, meat jus*
- Dessert Dessert :
Sablé breton à l'huile d'olive Picholine, coulis de fraise yuzu, crème de Bresse à la vanille, sorbet fraise, pistaches caramélisées *Breton shortbread with Picholine olive oil, strawberry-yuzu coulis, vanilla Bresse cream, strawberry sorbet, caramelized pistachios*

MENU COCKTAIL APÉRITIF COCKTAIL APÉRITIF MENU **27 € /pers.**

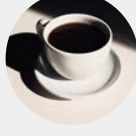


- Planches apéritives (saucisse sèche, olives, tapenade, fromages du moment, crudités, fougasse) *Aperitif boards (dry sausage, olives, tapenade, seasonal cheeses, crudités, fougasse)*
- Assortiments de salades de saison
Assorted seasonal salads
- Assortiments de mignardises sucrées
Variety of sweet bites

LES PAUSES CAFÉS ET PETITS-DÉJEUNER COFFEE AND BREAKFAST BREAKS

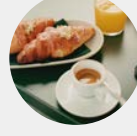
Prix Hors-Taxes Prices Excluding VAT

PAUSE CAFÉ COFFEE BREAK STARTER **8.50 € /pers.**



- Eaux, cafés, thés
Still and sparkling water, coffee, tea
- Jus de de fruits frais locaux
Fresh local fruit juices
- Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains au raisin)
Pastries (croissants, pain au chocolat, pain au raisin)

PAUSE CAFÉ COFFEE BREAK MEDIUM **12 € /pers.**



- Eaux, cafés, thés
Still and sparkling water, coffee, tea
- Jus de de fruits frais locaux + boissons faites maisons
Fresh local fruit juices + homemade drinks
- Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains au raisin, madeleines au chocolat) *Pastries (croissants, pain au chocolat, pain au raisin, chocolate madeleines)*
- Mignardises sucrées (déclinaison de tartelettes, financiers)
Sweet treats (selection of tartlets, financiers)

PAUSE CAFÉ COFFEE BREAK PREMIUM **15 € /pers.**



- Eaux, cafés, thés
Still and sparkling water, coffee, tea
- Jus de de fruits frais locaux + boissons faites maisons
Fresh local fruit juices + homemade drinks
- Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains au raisin, madeleines au chocolat) *Pastries (croissants, pain au chocolat, pain au raisin, chocolate madeleines)*
- Mignardises sucrées (déclinaison de tartelettes, financiers)
Sweet treats (selection of tartlets, financiers)
- Clubs sandwichs salés *Savory club sandwiches*

OFFRE PETIT DÉJEUNER FORMAT BUFFET BREAKFAST OFFER BUFFET FORMAT **17.5 € /pers.**



- Eaux, cafés, thés, lait de vache ou végétal
Still and sparkling water, coffee, tea, cow and plant-based milk
- Jus de de fruits frais locaux *Fresh local fruit juices*
- Œufs cuisinés à la demande *Eggs cooked to order*
- Viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains au raisin, madeleines au chocolat) *Pastries (croissants, pain au chocolat, pain au raisin, chocolate madeleines)*
- Yaourts et céréales *Yogurts and cereals*
- Assortiments de charcuteries – fromages
Selections of cold cuts and cheeses
- Pains divers et variés *Variety of breads*
- Gâteaux, brioches, cakes du moment
Homemade cakes, brioche, seasonal sweet bakes



DOMAINE DE
PANÉRY

CONTACT +33 4 66 37 00 39

MAIL JULIETTE@PANERY.FR

WWW.PANERY.FR