

Les "Grandes Tablees"

Le cœur de mon savoir-faire :
Des plats généreux cuisinés sous vos yeux.



La Paëlla Royale "Le voyage et le soleil"

A partir de
17,50 € / pers

Le Riz : Sélectionné pour sa capacité à absorber tous les parfums du bouillon tout en restant ferme.
La Mer : Gambas sauvages saisies à la plancha, calamars fondants et moules de corde fraîches.
La Terre : Poulet fermier d'Auvergne (Label Rouge) et chorizo artisanal.
Le Secret : Un bouillon "maison" infusé au safran pur et des poivrons frais rôtis.



La Truffade Hopela "Le cœur de l'Auvergne"

A partir de
19,50 € / pers

Le Fromage : L'onctuosité de la Tome fraîche, la puissance du Cantal et le velouté du Saint-Nectaire fermier.
La Pomme de Terre : Variétés locales choisies pour leur tenue, rissolées à l'ancienne avec une pointe d'ail.
Le Terroir : Accompagnée d'une sélection de jambon cru de pays affiné et de charcuteries artisanales.
L'Expérience : Préparée dans ma poêle géante, brassée sous vos yeux pour obtenir le croustillant et le fondant parfait.



L'Opulent "Notre buffet de pièces de viandes entières grillées"

A partir de
28 € / pers

La Sélection : Mix de pièces nobles de viandes sélectionnées chez nos producteurs locaux (Bœuf, Porc, Volaille...)
La Cuisson : Viandes saisies entières pour une croûte caramélisée et un cœur d'une tendreté absolue.
Le Spectacle : La cuisson puis la découpe "minute" devant vos invités pour un service dynamique et personnalisé.
L'Accompagnement : La poêlée de pommes de terre Grenailles fondantes au thym frais et à la fleur de sel, accompagnée de ses légumes de saison glacés.



Le HOPELA Burger "La modernité conviviale"

A partir de
19 € / pers

Le Pain (Bun) : Pain brioché, doré et toasté à la plancha pour un croustillant parfait.
La Viande : Steak haché pur bœuf (Origine France/Auvergne), sélectionné pour sa tendreté et saisi à la demande.
Le Fromage : Une tranche généreuse de Saint-Nectaire fermier ou de Cantal Entre-Deux.
La Touche du Chef : Oignons rouges confits au miel de montagne, pickles de saison et sauce "Signature".
L'Accompagnement : Potato wedges rissolées au thym et au paprika, dans la poêle géante.

Ces quatre spécialités sont mes signatures, mais je reste à votre entière disposition pour adapter le menu selon vos envies ou d'éventuels régimes alimentaires.