

MENU DE GROUPE 2024

MINIMUM 20 PERSONNES

MENU À 29€

Terrine de poisson

ou

Galantine de Goret

-

Quenelle de brochet, sauce nantua

ou

Mignon de porc au miel de Chindrieux

-

Tarte aux myrtilles

ou

Vacherin vanille framboise

MENU À 33€

Tiramisu saumon fumé

ou

Gâteau de foie de volaille

-

Filet de truite beurre blanc à la Roussette de

Savoie

ou

Balotine de volaille fermière aux écrevisses

-

Tiramisu aux fruits de saison

ou

Vacherin vanille framboise

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pomme de terre et de flan de légumes

LES SUPPLEMENTS:

Option 1 : Kir (10cl) + 1/4 Vin au pichet rouge, blanc et rosé) + café ou thé : 8.00€/pers

Option 2 : kir (10cl) + 1 Bouteille de 75cl de Blanc de Savoie 1 Bouteille de 75cl de Côtes du Rhône pour 4 personnes + café ou thé : 11,00€/pers

Assortiment de fromage sec ou faisselle(Nature, crème, coulis de fruits rouges): 4,50 €/pers

contact : 04 79 88 89 90

aubergedepourtout@gmail.com