

## La Chaumière

2 rue Paul Lasnier 18700 Aubigny-sur-Nère

Tel : 02.48.58.04.01

Fax : 02.48.58.10.31

Site : [www.hotel-restaurant-la-chaumiere.com](http://www.hotel-restaurant-la-chaumiere.com)

Email : [lachaumiere.hotel@wanadoo.fr](mailto:lachaumiere.hotel@wanadoo.fr)

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de faire appel à nos services, et nous serons à l'écoute de chacune de vos demandes. Nos menus s'adressent à des groupes d'un minimum d'une douzaine de personnes et dans la mesure où le choix des plats est identique pour tous.

Ces propositions ne sont pas limitatives et nous sommes prêts à étudier avec vous toute autre suggestion selon les saisons et la disponibilité des produits.

Pour optimiser les achats et faciliter la bonne marche de la cuisine, nous vous demandons de nous communiquer le choix de votre menu une dizaine de jours avant la date du repas ; le nombre de convives sera confirmé la veille.

Concernant le tarif des boissons, la facturation pourra être faite à l'unité consommée (prix carte) ou suivant des forfaits que nous vous proposons ; il est également possible d'en étudier d'autres.

Pour obtenir le coût total de votre repas, il vous suffira d'ajouter au prix du repas, le prix des boissons.

*« Le règlement de votre facture s'effectuera sur place à la fin de votre repas »*

### Soirée dansante :

Vous comprendrez aisément qu'il nous est difficile de louer des chambres d'hôtel à des clients de l'extérieur alors qu'une soirée dansante est organisée chez nous. Le bruit et le sommeil sont incompatibles. En conséquence les soirées dansantes seront possibles, sous réserve de louer les chambres d'hôtel.

### Tarif de nuit :

Nous comprenons tout à fait que les soirées puissent se prolonger. Nous ne souhaitons ni interrompre ni casser l'ambiance. Toutefois, nos prestations de restauration sont prévues pour un dîner allant jusqu'à une heure du matin. Au-delà de cet horaire, une participation forfaitaire de 60 € vous sera demandée pour chaque heure supplémentaire.

Une demande de renseignements ne peut être considérée comme une réservation définitive ; elle demandera toujours une confirmation.

A votre disposition pour de plus amples informations.

La Direction,  
Fabienne et Philippe Arnault

## Buffet Convivialité

26 €

*Ce menu n'est pas servi le Samedi soir, Dimanche et jours fériés*

*Pour vos rencontres familiales, professionnelles, associatives :  
Nous vous proposons une formule qui permet de donner plus de convivialité,  
plus de liberté et d'échanges entre les convives.*

*Sous forme de buffet, vous pourrez déguster debout :*

- 7 verrines ou mini assiettes salées
  - 1 coupelle de chèvre frais
- 3 verrines ou mini assiettes sucrées

*Les prestations culinaires fournies vous seront proposées en fonction des saisons et du marché.*

*Pour compléter cette offre, vous pourrez consulter nos forfaits boissons.*



Menu à 26 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 36 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

*Ces menus ne sont pas servis les samedis soirs, dimanches et jours fériés*

**Veillez choisir la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble du groupe**

Prélude

\*\*\*

Les hors d'œuvres

Confiturier de caviar d'aubergines, croustini au jambon de pays à l'huile de romarin

Soupe glacée de chou-fleur, crevettes roses, huile de carapaces

Nems de canard confit et navet, mesclun à l'huile de noisette

Profiteroles crème glacées au chèvre, coulis de laitue, mesclun à l'huile de noix

Hure de raie à la tomate fraîche, vinaigrette tranchée aux herbes

Ballotine de gibier, chutney aux figues (octobre à janvier)

\*\*\*

Les plats de la mer

Petit boudin de poissons de roche, coulis de moules de Bouchot, fondue de poireaux

Dos de saumon rôti, risotto printanier, beurre de crustacés

Pastillât de cabillaud aux légumes provençaux, vinaigrette tiède aux aromates

Parmentier de lieu à l'huile d'ail, bouillon de crustacés crémé

\*\*\*

L'entracte

Granité au citron arrosé de Limoncello

*(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)*

\*\*\*

Les plats du terroir

Cuisse de canard confite, jus au poivre, écrasé de pommes de terre

Aumônière de veau braisé à l'estragon, étuvée de légumes de saison

Jambonnette de lapereau au romarin, polenta crémeuse aux olives

Estouffade d'agneau à la provençale, légumes du soleil, parfum de coriandre

Fricassée de volaille fermière, mousseline de légumes du moment

\*\*\*

Le fromage

Duo de fromages affinés

\*\*\*

Les douceurs

Traditionnelle Amandine à la poire, glace à la vanille

Panacotta au pain d'épices, marmelade de poire rôtie

Vacherin « coco-passion », coulis assorti

Bavarois aux fruits rouges, crumble aux amandes

Fondant tout chocolat, sauce cacao amer

Tartare d'agrumes, cake au citron cuit au moment

Menu à 33 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 43 € (en gardant le plat de la mer et le plat du terroir)

*Veillez choisir la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble du groupe*

Prélude

\*\*\*

Les hors d'œuvres

*Soupe crémeuse de langoustines, cake de tourteau au basilic  
« Maki berrichon » à la lentille verte du Berry et foie gras, jus tranché  
Sablé aux herbes, chèvre frais et tomates confites, pesto basilic  
Croustini de canard fumé, chutney d'oignons, navets confits, mesclun  
Vol au vent de moules et coques, crème de curry*

\*\*\*

Les plats de la mer

*Dos de cabillaud rôti, risotto aux pépites de chorizo, jus de moules  
Papillote de rascasse, étuvée de légumes, bouillon crémé de crustacés  
Dorade à la plancha, piquillos farcis, piperade au chorizo  
Quenelle de brochet aux écrevisses, effilachée de poireaux confits*

\*\*\*

L'entracte

*Granité au citron arrosé de Limoncello*

*(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)*

\*\*\*

Les plats du terroir

*Filet de bœuf, sauce au poivre, chausson aux cèpes (supplément 4 €)  
Poitrine de canard mulard, jus court au foie gras, pulpe de céleri  
Médallions de veau cuit basse température, jus aux trompettes, légumes de saison  
Carbonnade de joue de bœuf à la bière Sancerroise, écrasé de pomme de terre  
Civet de sanglier cuit longuement, poêlée de légumes d'automne (d'octobre à janvier)*

\*\*\*

Les fromages

*Gougères de chèvre frais, mesclun de salade à l'huile de noix  
Assortiment de fromages affinés, saucisson de fruits secs*

\*\*\*

*Choix d'une douceur dans la carte des desserts*

Menu à 46 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 56 € (en gardant le plat de la mer et le plat du terroir)

**Veillez choisir la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble du groupe**

### Le prélude

\*\*\*

### Les hors d'œuvres

Tatin briochée de foie gras de canard à la figue et poire tapée  
Queue et pince de homard, cannelloni de caviar d'aubergines, vinaigrette aux aromates  
Carpaccio de bœuf à la Tuber *Melanosporum*, salade croquante d'artichauts  
Langoustines rôties, tartare de légumes de saison, huiles d'herbes fraîches  
Velouté de cèpes, nems de petits gris, huile d'ail confite

\*\*\*

### Les plats de la mer

Rougets juste saisis, risotto à l'encre de seiche, pesto basilic  
Traditionnel dos de sandre au beurre blanc, effilochée petits légumes  
Bar rôti sur peau, conchiglioni de courgette au chorizo, piperade tiède  
Queue de lotte, fondue d'épinards, bisque de langoustines au safran du Berry  
Noix de St Jacques braisées, polenta crémeuse au corail, émulsion de parmesan (d'octobre à février)

\*\*\*

### L'entracte

Granité au citron arrosé de Limoncello

*(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)*

\*\*\*

### Les plats du terroir

Noix de ris de veau à la crème de morilles, poêlée de légumes nains  
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus court, bayaldi de légumes du soleil  
Filet de bœuf façon Rossini, pommes paillasson à l'huile de truffe du Berry  
Aiguillette de canette, écrasé de pomme de terre à la noix, jus court à la poire tapée  
Noisettes de biche, sauce grand veneur aux airelles, mousseline de céleri (d'octobre à janvier)

\*\*\*

### Les fromages

Gougères de chèvre frais, mesclun de salade à l'huile de noix  
Assortiment de fromages affinés, saucisson de fruits secs

\*\*\*

*Choix d'une douceur dans la carte des desserts*

## Buffet à 50 €

*Pour créer une atmosphère différente, nous vous proposons une formule alliant originalité et gastronomie.*

*5 préludes présentés en buffet ou en assiette gourmande*

*1 plat chaud servi à table*

*Le fromage présenté en buffet*

*La douceur servie à table*

### Les préludes

*Ardoise de foie gras, chutney aux figues*

*Sablé aux herbes, chèvre frais, copeaux de jambon de pays*

*Samoussa de tourteau, pesto basilic*

*Crèmeux de crustacés et langoustine rôtie*

*Maki saumon-sésame, saveur exotique*

\*\*\*

### Les plats chauds

*Blanquette de sandre au beurre blanc, petits légumes*

*Bar rôti sur peau, cannelloni de caviar d'aubergines, piperade tiède*

*Filet de bœuf façon Rossini, pommes paillason à l'huile de truffe du Berry*

*Noix de ris de veau braisée, sucs de carapaces de homard, légumes nains*

*Noisettes de biche, sauce grand veneur à la poire tapée, mousseline de céleri (d'octobre à janvier)*

\*\*\*

### Les fromages

*Beurrée berrichonne*

*et*

*Assortiment de fromages affinés, saucisson de fruits secs*

\*\*\*

*Choix d'une douceur dans la carte des desserts*

## Carte des desserts

### Les desserts servis à l'assiette

*Carte Tatin aux pommes, cuite au moment, glace vanille Bourbon*  
*Soupe de fruits du marché, glace au miel, macaron aux amandes*  
*Feuillantine nougatine-pistache aux framboises fraîches, coulis de fruits rouges*  
*Moelleux au chocolat, ganache orange amère, sorbet agrumes*  
*Vacherin glacé noix de coco, carpaccio d'ananas au citron vert*  
*Assiette gourmande de « La Chaumière » (6 € de supplément à un menu)*

*Pour célébrer une occasion particulière : anniversaire, baptême, départ à la retraite...  
les desserts marqués d'un astérisque peuvent être réalisés sous forme d'entremets personnalisés.  
(Supplément : 1,50 € par personne)*

\*\*\*

### Les entremets

*Traditionnel fraisier à la gariguetto, coulis de fruits rouges (en saison)\**  
*Fondant « chocolat-caramel », sauce caramel beurre salé\**  
*Omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré.\**  
*Entremet aux trois chocolats, sauce cacao amer\**  
*Saveur exotique « chocolat blanc-passion » coulis de mangue\**  
*Bavarois façon Tatin, coulis de sucre brun\**  
*Succès au praliné », crème anglaise à la vanille de Madagascar\**

## Forfaits boissons

Concernant le tarif des boissons, la facturation pourra être faite à l'unité consommée au prix de la carte ou suivant les forfaits que nous vous proposons ci-dessous :

### Les apéritifs :

	<u>A table</u>	<u>En buffet</u>
Kir vin blanc	4,00 €	5,50 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	4,00 €	5,50 €
Sangria	7,00 €	8,50 €
Kir vouvray brut	7,00 €	8,50 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	7,00 €	8,50 €
Coupe de Champagne Haton 1 <sup>er</sup> cru	12,00 €	13,50 €

Les apéritifs à table sont servis avec 3 amuse-bouche frais (canapé, petit feuilleté...)

Pour les apéritifs en buffet, 6 amuse-bouche sont prévus par personne.

### Les vins :

#### « La sélection du caviste »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 13,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 15,00 € par personne

#### Vin blanc :

Sauvignon de Touraine « Domaine Octavie »

Caprice de la Colombelle

#### Vin rouge :

Côtes du Rhône « Domaine Guigal »

St Nicolas de Bourgueil « Domaine Cognard »

Cheverny « Domaine Philippe Sauger »

#### La sélection du « Maître de chais »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 16,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 18,00 € par personne

#### Vin blanc :

Reuilly « Domaine Bigonneau »

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

Sancerre « Domaine Lauvergeat »

#### Vin rouge :

Château Langoiran cuvée prestige, fût de chêne

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

#### La sélection du « Sommelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 20,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 22,00 € par personne

#### Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Pouilly Fumé « Domaine Sequin »

Saint Mont « L'empreinte »

#### Vin rouge :

Sancerre fût de chêne « Domaine Gérard Millet »

Menetou-Salon « Domaine de Chatenoy »

Brouilly « Domaine Jean Loron »

Moullis « Oratoire de Chasse Spleen »