

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

Email : 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 quinzaine 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 suffit 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.

À votre disposition pour de plus amples informations.

*La Direction,
Fabienne et Philippe Arnault*

Buffet Convivialité

28 €

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 27 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 37 € (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

Nems de joues de bœuf, petits légumes, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Millefeuille au chèvre frais et jambon de pays, parfum de romarin

Rillettes de saumon frais et fines herbes, croustini à l'huile vierge

Gaspacho à la tomate, sorbet poivron, toast grillé à l'ail

Ballotine de canard aux fruits secs, fondue d'oignons rouges

Terrine de biche aux raisins, chutney au coing (d'octobre à janvier)

Les plats de la mer

Pastillât de cabillaud et légumes provençaux, pesto basilic

Filet de truite cuisson meunière aux amandes, écrasé de pommes de terre

Dos de saumon, crème émulsionnée au citron, filaments de poireaux

Boudin de poisson, beurre de crustacés, quinoa aux algues

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 mignon de porc mariné aux épices, polenta aux pruneaux

Aumônière d'agneau braisé au romarin, jus aux olives, petits légumes

Cuisse de canard confite, jus au poivre, écrasé de céleri

Parmentier de joue de bœuf braisée, champignons boutons et lard fumé

Blanquette de veau à la crème, risotto aux champignons

Le fromage

Duo de fromages affinés

Les douceurs

Carte Vallée d'Auge aux fruits de saison, glace vanille

Profiteroles à la menthe, sauce au chocolat

Vacherin aux fruits rouges, crème légère à la verveine

Savarin aux fruits frais, coulis de fruits rouges

Cake au chocolat cuit au moment, glace cacao

Bavarois fruit de la passion, gelée de mangue

Menu à 35 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 45 € (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

Eclair salé «guacamole et tourteau», condiment citron
Vol au vent de moules et coques, crème émulsionnée au curry vert
Jambon de canard fumé, croustade de pommes et fruits secs
Bisque de langoustines en cappuccino, chantilly salée
Chausson au crottin de Chavignol et confit d'oignons, roquette
Fondant de tourteau aux tomates confites, pesto basilic

Les plats de la mer

Quenelle de brochet aux écrevisses, effilochée de poireaux confits
Dorade à la plancha, blésotto printanier, coulis de piquillos
Filet de rascasse dans l'esprit d'une « Bouillabaisse »
Dos de cabillaud rôti, croustillant de légumes, pesto basilic

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 à la moelle, oignons confits et pommes grenaille (supplément 4 €)
Médallions de veau cuit rosé, jus court au romarin, caillette de légumes
Magret de canard, jus aux pépites de foie gras, mousseline de céleri
Souris d'agneau cuite longuement, jus à l'ail en chemise, bayaldi de légumes d'été
Carbonnade de sanglier à la bière Sancerroise, légumes de saison (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 49 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)
Menu à 59 € (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

*Opéra de foie gras de canard et pain d'épices, chutney «Pommes Tatin»
Langoustines rôties, arlequin de légumes, vinaigrette de crustacés
Carpaccio d'agneau à la truffe du Berry, glace à l'artichaut et roquette
Homard décortiqué, tartare de tomates anciennes, vinaigrette de corail d'oursin
Bruschetta aux escargots et à l'ail confit, pickles de girolles*

Les plats de la mer

*Queue de lotte au chorizo, émulsion au safran du Berry, mousseline de carottes
Bar rôti sur peau, jus de viande, écrasé de Belle de Fontenay aux herbes fraîches
Turbot en filet, pastillât de légumes confits, jus d'une piperade
Dos de sandre, duxelles de champignons, beurre émulsionné à l'échalote
Tatin de noix de St Jacques snackées, échalotes confites et jambon (d'octobre à janvier)*

L'entracte

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

Les plats du terroir

*Filet de bœuf façon Rossini, pommes paillason à l'huile de truffe du Berry
Aiguillettes de canette laquées au miel d'acacia, frites de polenta et poires rôties
Râble de lapin lardé, jus court à la coriandre, mousseline de légumes de saison
Filet d'agneau en croûte d'herbes, tarte fine aux légumes du soleil, jus aux aromates
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 53 €

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

Cappuccino de champignons, chantilly au foie gras

Wrap berrichon au chèvre frais et jambon de pays

Rillettes de saumon frais, parfum de coriandre

Croustillant aux escargots, ail et fines herbes

Brochette de langoustines, caviar d'aubergines

Les plats chauds

Turbot rôti, poêlée de légumes nains, beurre d'algues

Bar rôti sur peau, conchiglioni farcis aux champignons, jus de viande

Goujonnettes de sole, houmous de pois chiche, émulsion au chorizo

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

Noix de ris de veau braisées, fèves et crème de morilles

Noisettes de biche, mousseline de patates douces, jus aux airelles (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

Traditionnelle Carte Tatin aux pommes, crème glacée à la truffe du Berry
Le globe de fruits de saison à l'infusion de vanille, glace assortie, tuile dentelle
Sphère glacée chocolat-coco, dans l'esprit du Bounty
Paris-Aubigny aux fruits rouges, crème légère au citron
Macaron au chocolat, poire pochée, glace à la réglisse
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)*
Bavarois aux fruits rouges, crème légère au nougat, coulis de framboises*
Omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré.*
Fondant chocolat-caramel, sauce caramel beurre salé*
Saveur exotique « chocolat blanc-passion », coulis de mangue *

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	4,50 €	6,50 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	4,50 €	6,50 €
Punch aux fruits	7.50 €	9,50 €
Kir vouvray brut	7.50 €	9.50 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	7.50 €	9,50 €
Coupe de Champagne Naton 1 ^{er} cru	12,50 €	14.50 €

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 : 13,50 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 15,50 € 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 : 16.50 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 18.50 € par personne

Vin blanc :

Reuilly « Domaine Bigonneau »

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

Sancerre « Domaine Lauvergeat »

Vin rouge :

Bordeaux supérieur Château Leroy Beauval

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

La sélection du « Sammelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 21,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 23.00 € par personne

Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Petit Chablis Domaine Lavantureux Frères

Vin rouge :

Sancerre fût de chêne « Domaine Gérard Millet »

Menetou-Salon « Domaine de Chatenoy »

Moulis « Oratoire de Chasse Spleen »