

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 : contact@hotel-restaurant-la-chaumiere.com

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.

Dépassement horaires de service

Nous comprenons tout à fait que vous souhaitiez prolonger votre déjeuner ou votre dîner avec vos amis ou votre famille. Nous ne souhaitons ni interrompre, ni casser l'ambiance. Toutefois, nos prestations de restauration sont prévues jusqu'à 16h00 pour le déjeuner et 00h00 (minuit) pour le dîner. Au-delà de ces horaires, une participation forfaitaire de 40 € vous sera facturée pour chaque demi-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

31 €

*Ces tarifs n'incluent pas le supplément pour dépassement d'horaire potentiel
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 30 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 40 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Ces tarifs n'incluent pas le supplément pour dépassement d'horaire potentiel

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

Bruschetta au chèvre frais, copeaux de crottin de Chavignol
Fondant à la lentille du Berry, chiffonnade de jambon de pays
Jambon de canard fumé, mesclun de salades à l'huile de noix
Crèmeux de choux fleur, crevettes roses, huile de crustacés
Terrine de biche aux raisins, chutney aux pruneaux (d'octobre à janvier)

Les plats de la mer

Filet de lieu noir cuit vapeur, effilochée de légumes, crème de ciboule
Dos de saumon rôti, spaghetti à l'encre de seiche, beurre blanc à la tomate
Dariole de poissons de mer, jus de crustacés, étuvée de légumes,
Pastillât de raie et tomates confites, beurre de câpres

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

Dodine de volaille, risotto aux champignons, sauce paulette
Poitrine de porc cuite 36h, jus au laurier, étuvée de légumes de saison
Estouffade d'épaule d'agneau, pastillât de couscous
Paleron de bœuf, sauce Bourguignonne, mousseline de céleri
Bavette d'ail au l'échalote, pommes de terre grenailles

Le fromage

Duo de fromages affinés

Les douceurs

Pavlova à la fraise, coulis de framboises
Chouquette à la menthe, sauce au chocolat amer
Millefeuille caramélisé, crème légère à la vanille Bourbon
Bavarois aux fruits de saison, coulis assorti
Cartelette au citron meringué, sirop de sucre brun
Lingot au chocolat noir, crème anglaise à la vanille

Menu à 39 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 50 € (en gardant le plat de la mer et le plat du terroir)

*Ces tarifs n'incluent pas le supplément pour dépassement d'horaire potentiel
Veuillez choisir la même entrée, le même plat et le même dessert pour l'ensemble du groupe*

Prélude

Les hors d'œuvres

Esturgeon fumé, salade de pommes de terre ratte, vinaigrette à l'œuf de truite

Fondant de basilic et maquereau mariné, tomates confites

Soupe froide de petits pois, glace au chèvre frais de Chavignol

Rouleau de printemps au tourteau décortiqué

Velouté d'artichaut au lard, crumble à la noisette

Les plats de la mer

Pastillât de brandade de morue, coulis corsé de crustacés

Dorade rôtie sur peau, pissaladière à la courgette, coulis d'olives

Dos de cabillaud rôti, risotto à l'encre de seiche, beurre de coquillages

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 Pinot noir, rosace de pommes de terre *(supplément 5 €)*

Magret de canard, jus aux pépites de foie gras, mousseline de navets

Paleron de veau cuit rosé, jus de braisage, fine ratatouille

Filet mignon de porc laqué au miel, polenta crémeuse

Civet de sanglier, poêlée de 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 54 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)
Menu à 64 € (en gardant le plat de la mer et le plat du terroir)

Ces tarifs n'incluent pas le supplément pour dépassement d'horaire potentiel
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 de 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
Assiette de La Chaumière, version salée (supplément 6 €)

Les plats de la mer

Queue de lotte au chorizo, émulsion au safran du Berry, mousseline de carottes (supplément 5€)
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 paillasson à l'huile de truffe du Berry (supplément 5€)
Aiguillettes de canette laquées au miel d'acacia, frites de polenta et paires 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

Carte des desserts

Les desserts servis à l'assiette

Traditionnelle Carte Tatin aux pommes, crème glacée au pain d'épices
Le globe de fruits de saison à l'infusion de vanille, glace assortie, tuile dentelle
Dôme à la noix de coco, coulis fruit de la passion, tuile dentelle
Millefeuille aux fruits rouges, crème légère à la verveine (de Juin à Septembre)
Macaron au chocolat, poire pochée, glace au caramel
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 (de Juin à Septembre) *
Fondant chocolat noir, crème brûlée au caramel*
Bavarois aux fruits rouges, crème légère à la pistache, coulis de framboises*
Entremet à la poire et spéculoos, sauce chocolat amer *
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	5,00 €	8,00 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	5,00 €	8,00 €
Punch aux fruits	8,00 €	11,00 €
Kir vouvrays brut	8,00 €	11,00 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	8,00 €	11,00 €
Coupe de Champagne Hlton 1 ^{er} cru	14,00 €	17,00 €

Les apéritifs à table sont servis avec 3 amuse-bouche par personne et 6 amuse bouche en formule buffet

Les vins :

La sélection du « Caviste »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 14,00 € par personne

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

Vin blanc :

Sauvignon de Touraine « Domaine Octavie »

AOP Luberon « Doria »

Vin rouge :

Côtes du Rhône « Domaine Guigal »

AOP Luberon « Envie de liberté »

La sélection du « Maître de chais »

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

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

Vin blanc :

Reuilly « Domaine Bigonneau »

Sancerre « Domaine Alain Lauverjat »

Menetou Salon « Domaine Moindrot »

Vin rouge :

AOP Languedoc Puech Haut cuvée prestige

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

Menetou Salon « Domaine Moindrot »

La sélection du « Sommelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 23,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 25,00 € par personne

Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Petit Chablis Domaine Lavantureux Frères

Vin rouge :

Sancerre « Domaine Gérard Millet » Sur le clou

Menetou-Salon Clément « Domaine de Chatenoy »

Moulis « Oratoire de Chasse Spleen »

Notre carte des vins étant bien achalandée, dans une large gamme de prix, nous ne souhaitons pas accorder le droit de bouchon. Nous vous remercions de votre compréhension