

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.

A votre disposition pour de plus amples informations.

La Direction,
Fabienne et Philippe Arnault

Buffet Convivialité

33 €

*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 31 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 42 € (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, velouté de légumes de saison

(Printemps – été : courgette ; automne – hiver : butternut)

Saumon fumé par nos soins, salade de pomme de terre ratte

Fondant de lentilles vertes du Berry, chiffonnade de jambon de canard fumé

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

Les plats de la mer

Truite façon meunière, écrasé de pomme de terre aux cébettes

Dos de lieu noir, risotto crémeux, jus de moules au curry

Pastillât de rascasse à la provençale, pesto aux herbes

L'entracte

Granité au citron vert, liqueur de verveine du Velay Pagès

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

Les plats du terroir

Poitrine de porc confite, polenta jus au laurier

Estouffade de veau aux olives, poêlée de légumes du moment

Joues de bœuf braisées à la moutarde à l'ancienne, lentilles du Berry

Le fromage

Duo de fromages affinés

Les douceurs

Carte amandine à la poire, glace au pain d'épices

Vacherin glacé aux fruits de saison, crème mascarpone à la vanille

(Printemps – été : fruits rouges ; automne – hiver : ananas)

Moelleux au chocolat noir, sorbet à la menthe

Menu à 40 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 52 € (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

Prélude

Les hors d'œuvres

Vol au vent d'escargots et champignons, crème d'ail
Rillettes d'haddock fumé, poireaux brûlés, condiments en vinaigrette
Nems de canard confit, chutney de pommes et raisins secs

Les plats de la mer

Dos de cabillaud rôti, risotto à l'encre de seiche, beurre de coquillages
Filet de daurade, houmous de pois chiche au raz el hanout, coulis de piquillos
Dos de maigre, poêlée de légumes de saison, jus de viande

L'entracte

Granité au citron vert, liqueur de verveine du Velay Pagès
(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Les plats du terroir

Médailles de veau, lasagnes aux champignons, jus court *(supplément 5 €)*
Suprême de volaille, célerisotto, légumes du moment, jus de poule crémé
Filet mignon de porc lardé, pommes de terre grenailles, jus aux pruneaux
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 57 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)
Menu à 68 € (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

Ceviche de daurade royale, légumes croquants, huile de crustacés

Pressé de foie gras au pain d'épices, chutney de pommes Tatin

Queues de langoustines rôties, tartelette au chou fleur, sorbet aux algues

Assiette de La Chaumière, version salée (3 entrées différentes au gré des saisons) (supplément 6 €)

Les plats de la mer

Queue de lotte au chorizo, émulsion au safran du Berry, mousseline de carottes (supplément 5€)

Dos de sandre rôti, risotto aux champignons, beurre d'écrevisses

Noix de St Jacques snackées, Tatin d'endives confites et jambon de pays (d'octobre à janvier)

Dos de bar, primavera de légumes verts, beurre blanc au citron confit

L'entracte

Granité au citron vert, liqueur de verveine du Velay Pagès

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

Les plats du terroir

Filet de bœuf façon Rossini, rosace de pommes de terre jus au beurre de truffe (supplément 5€)

Aiguillettes de canette laquée au miel, pulpe de patate douce

Canon d'agneau en croûte de tapenade, houmous de pois chiche, jus réduit

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 réglisse
Palet au chocolat noir, cœur crème brûlée, tuile au quéré de cacao
Lingot à la framboise, crème légère à la pistache, coulis de fruits rouges
Pavlova aux fruits de saison, crème mascarpone à la vanille
(Printemps – été : fruits rouges ; automne – hiver : agrumes)
Baba bouchon au Limoncello, sorbet 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 garigquette, coulis de fruits rouges (de Juin à Septembre) *
Fondant à la poire et caramel beurre salé *
Alliance chocolat noir de Guayaquil et spéculoas *
Bavarois ananas – noix de coco, coulis de mangue *
Chou craquelin au praliné Gianduja, sauce chocolat noir *

Photos non contractuelles



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 €	9,00 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	5,00 €	9,00 €
Punch aux fruits	8,50 €	12,50 €
Kir vouvrays brut	8,50 €	12,50 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	7,00 €	11,00 €
Coupe de Champagne Hlton 1 ^{er} cru	14,00 €	18,00 €

Les apéritifs à table sont servis avec 3 amuse-bouche par personne et 6 amuse-bouche en formule buffet. Pour toute commande de boissons à la carte, servie en buffet, nous facturerons les 3 amuse-bouche supplémentaires au tarif de 4.00 € par personne.

Les vins :

La sélection du « Caviste »

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

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 17,50 € par personne

Vin blanc :

Sauvignon de Touraine « Domaine Octavie »

Menetou Salon « Domaine Moindrot »

Vin rouge :

Côtes du Rhône « Domaine Guigal »

Menetou Salon « Domaine Moindrot »

La sélection du « Maître de chais »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 19,00 € par personne

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

Vin blanc :

Reuilly « Domaine Vigonneau »

Sancerre « Domaine Alain Lauerjat »

AOP Luberon « Doria »

Vin rouge :

AOP Languedoc Puech Haut cuvée prestige

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

AOP Luberon « Envie de liberté »

La sélection du « Sommelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 24,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 26,00 € par personne

Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Vin rouge :

Haut Médoc « Château Beaumont » cru Bourgeois

Menetou-Salon Clément « Domaine de Chatenoy »

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.