

La Chaumière

2 rue Paul Lasnier 18700 Aubigny - sur- N ère

Tel : 02.48.58.04.01 :

Site : www.hotel-restaurant-la-chaumiere.fr

Email : [contact@hotel-restaurant-la-](mailto:contact@hotel-restaurant-la-chaumiere.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.

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

36 €

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

Menu à 45 € (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

Velouté de légumes de saison, chantilly salée, crumble au parmesan

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

Saumon fumé par nos soins, salade de pommes de terre rattes

Bavarois de carottes au cumin, chiffonnade de jambon de pays

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

Les plats de la mer

Pot au feu de poissons et coquillages, légumes fondants

Dos de saumon rôti, risotto crémeux, sauce au curry

Croustillant de lieu noir, écrasé de pommes de terre, vierge de légumes

L'entracte

Granité à la mandarine, arrosé au gin

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

Les plats du terroir

Poitrine de porc confite, chou vert et pommes de terre grenailles

Estouffade de veau aux olives, polenta au citron confit

Cuisse de canard confite, mousseline de carottes, jus court

Le fromage

Duo de fromages affinés (supplément 3€)

Les douceurs

Tarte amandine à la poire, glace spéculos
Vacherin glacé aux fruits de saison, crème mascarpone à la
vanille

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

Baba au chocolat, crème légère au café, sauce chocolat

Menu à 43 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 55 € (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
Gravlax de truite aux agrumes, légumes croquants et huile d'herbes
Focaccia au jambon de canard fumé, fromage frais aux aromates

Les plats de la mer

Dos de cabillaud rôti, risotto à l'encre de seiche, beurre de coquillages
Filet de daurade à la plancha, tatin de légumes confits, vierge aux aromates
Boudin de poissons aux écrevisses, fondue de légumes, bisque de crustacés

L'entracte

Granité à la mandarine, arrosé au gin

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

Les plats du terroir

Médallions de veau, lasagnes aux champignons, jus court (supplément 5 €)
Suprême de volaille, célerisotto, légumes du moment, jus de poule crémé
Râble de lapin contisé aux pruneaux, polenta, jus court au romarin

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
(supplément 5€)

Assortiment de fromages affinés, saucisson de fruits secs
(supplément 5€)

Choix d'une douceur dans la carte des desserts

Menu à 61 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 73 € (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

Carpaccio de bar, légumes croquants, huile de crustacés

Compression de foie gras et canard fumé, chutney d'oignons au cidre

Queues de langoustines rôties, tartelette aux légumes, pickles de girolles

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 de poireaux, jus de viande (d'octobre à janvier)

Dos de sandre risotto de pommes de terre, jus de viande crémé aux trompettes

L'entracte

Granité à la mandarine, arrosé au gin

(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, pulpe de patate douce, jus aux pépites de foie gras

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

Noisettes de biche, sauce grand veneur aux airelles, pulpe de panais (d'octobre à janvier)

Les fromages

Gougères de chèvre frais, mesclun de salade à l'huile de noix (supplément 5€)

Assortiment de fromages affinés, saucisson de fruits secs (supplément 5€)

Choix d'une douceur dans la carte des desserts

Carte des desserts

Les desserts servis à l'assiette

Traditionnelle Tarte Tatin aux pommes, crème glacée au pain d'épices

Palet au chocolat noir, cœur crème brûlée, tuile au gruë de cacao

Poire pochée façon « Belle Hélène »

Pavlova aux fruits de saison, crème mascarpone à la vanille

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

Chou craquelin, crème légère à la pistache, fruits rouges

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 gariguette, coulis de fruits rouges (de Juin à Septembre) *

Alliance du chocolat noir de Guayaquil et du praliné *

Entremet « citron – meringue », sauce Gianduja *

Bavarois ananas – noix de coco, coulis de mangue *

Chou craquelin à la pistache, ganache chocolat et framboises *

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 au Sauvignon de Touraine	5,00 €	9,00 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	5,00 €	9,00 €
Punch aux fruits	9.50 €	13.50 €
Kir vouvray brut	8,50 €	12,50 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	7,00 €	11,00 €
Coupe de Champagne Haton 1 ^{er} cru	15,00 €	19,00 €

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 : 17,00 € par personne

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

Vin blanc :

Sauvignon de Touraine « Domaine Octavie »
Menetou Salon « Domaine Moindrot »

Vin rouge :

Lirac « Domaine Chantepierre »
Menetou Salon « Domaine Moindrot »

La sélection du « Maître de chais »

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 :

Reuilly « Domaine Bigonneau »
Sancerre « Domaine Alain Lauverjat »
Pouilly fumé « Seguin »

Vin rouge :

AOP Languedoc Puech Haut cuvée prestige
Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard
Chateaumeillant « Domaine Leconte »

La sélection du « Sommelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 26.00 € par
personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 28.00 € par
personne

Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »
Menetou-Salon « Domaine Pellé »
Chatenoy »

Vin rouge :

Brouilly « Domaine de la Tour Saint Léger »
Menetou-Salon Clément « Domaine de

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.