

## La Chaumière

2 rue Paul Lasnier 18700 Aubigny-sur-Nère

Tel : 02.48.58.04.01 :

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

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

BANQ W.E 402

Tarifs 2026

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  
Graulax 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

Çougères 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  
Veuillez 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 giralles

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 Carte Tatin aux pommes, crème glacée au pain d'épices  
Palet au chocolat noir, cœur crème brûlée, tuile au grué 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 gariquette, 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 vouvrays brut	8,50 €	12,50 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	7,00 €	11,00 €
Coupe de Champagne Hatan 1 <sup>er</sup> 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 Laverjat »

Pouilly fumé « Sequin »

##### Vin rouge :

AOP Languedoc Puech Haut cuvée prestige

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

Chateaumeillant « Domaine Lecote »

#### 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 »

##### Vin rouge :

Brouilly « Domaine de la Tour Saint Léger »

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.