

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

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 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

Carte des desserts

Les desserts servis à l'assiette

Traditionnelle Tarte 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 gariguette, 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 vouvray 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