

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

Email : [lachaumiere.hotel@wanadoo.fr](mailto:lachaumiere.hotel@wanadoo.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.

À votre disposition pour de plus amples informations.

La Direction,  
Fabienne et Philippe Arnault

## Buffet Convivialité

29 €

*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 28 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 38 € (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

Nems de joues de bœuf, petits légumes, vinaigrette moutarde à l'ancienne

Millefeuille au chèvre frais et jambon de pays, parfum de romarin

Rillettes de saumon frais et fines herbes, croustini à l'huile vierge

Gaspacho à la tomate, sorbet poivron, toast grillé à l'ail

Ballotine de canard aux fruits secs, fondue d'oignons rouges

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

\*\*\*

Les plats de la mer

Pastillât de cabillaud et légumes provençaux, pesto basilic

Filet de truite cuisson meunière aux amandes, écrasé de pommes de terre

Das de saumon, crème émulsionnée au citron, filaments de poireaux

Boudin de poisson, beurre de crustacés, quinoa aux algues

\*\*\*

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 mignon de porc mariné aux épices, polenta aux pruneaux

Aumônière d'agneau braisé au romarin, jus aux olives, petits légumes

Cuisse de canard confite, jus au poivre, écrasé de céleri

Parmentier de joue de bœuf braisée, champignons boutons et lard fumé

Blanquette de veau à la crème, risotto aux champignons

\*\*\*

Le fromage

Duo de fromages affinés

\*\*\*

Les douceurs

Carte Vallée d'Auge aux fruits de saison, glace vanille

Profiteroles à la menthe, sauce au chocolat

Vacherin aux fruits rouges, crème légère à la verveine

Savarin aux fruits frais, coulis de fruits rouges

Cake au chocolat cuit au moment, glace cacao

Bavarois fruit de la passion, gelée de mangue

Menu à 36 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 46 € (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

Eclair salé «quacamole et tourteau», condiment citron  
Vol au vent de moules et coques, crème émulsionnée au curry vert  
Jambon de canard fumé, croustade de pommes et fruits secs  
Bisque de langoustines en cappuccino, chantilly salée  
Chausson au crottin de Chavignol et confit d'oignons, roquette  
Fondant de tourteau aux tomates confites, pesto basilic

\*\*\*

Les plats de la mer

Quenelle de brachet aux écrevisses, effilochée de poireaux confits  
Dorade à la plancha, blésotto printanier, coulis de piquillos  
Filet de rascasse dans l'esprit d'une «Bouillabaisse »  
Dos de cabillaud rôti, croustillant de légumes, pesto basilic

\*\*\*

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 à la moelle, oignons confits et pommes grenaille (supplément 4 €)  
Médallions de veau cuit rosé, jus court au romarin, caillette de légumes  
Magret de canard, jus aux pépites de foie gras, mousseline de céleri  
Souris d'agneau cuite longuement, jus à l'ail en chemise, bayaldi de légumes d'été  
Carbonnade de sanglier à la bière Sancerroise, 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 50 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

Menu à 60 € (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 «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

\*\*\*

### Les plats de la mer

Queue de lotte au chorizo, émulsion au safran du Berry, mousseline de carottes  
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  
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

\*\*\*

*Choix d'une douceur dans la carte des desserts*

## Buffet à 54 €

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

*Pour créer une atmosphère différente, nous vous proposons une formule alliant originalité et gastronomie.*

*5 préludes présentés en buffet ou en assiette gourmande*

*1 plat chaud servi à table*

*Le fromage présenté en buffet*

*La douceur servie à table*

### *Les préludes*

*Cappuccino de champignons, chantilly au foie gras*

*Wrap berrichon au chèvre frais et jambon de pays*

*Rillettes de saumon frais, parfum de coriandre*

*Croustillant aux escargots, ail et fines herbes*

*Brochette de langoustines, caviar d'aubergines*

\*\*\*

### *Les plats chauds*

*Turbot rôti, poêlée de légumes nains, beurre d'algues*

*Bar rôti sur peau, conchiglioni farcis aux champignons, jus de viande*

*Goujonnettes de sole, houmous de pois chiche, émulsion au chorizo*

*Filet de bœuf façon Rossini, pommes paillason à l'huile de truffe*

*Noix de ris de veau braisées, fèves et crème de morilles*

*Noisettes de biche, mousseline de patates douces, jus aux airelles (d'octobre à janvier)*

\*\*\*

### *Les fromages*

*Beurrée berrichonne*

*et*

*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 à la truffe du Berry  
Le globe de fruits de saison à l'infusion de vanille, glace assortie, tuile dentelle  
Sphère glacée chocolat-coco, dans l'esprit du Bounty  
Paris-Aubigny aux fruits rouges, crème légère au citron  
Macaron au chocolat, poire pochée, glace à la réglisse  
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 (en saison)\*  
Bavarois aux fruits rouges, crème légère au nougat, coulis de framboises\*  
Omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré.\*  
Fondant chocolat-caramel, sauce caramel beurre salé\*  
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 €	7,00 €
Kir berrichon (vin rouge et mûre)	5,00 €	7,00 €
Punch aux fruits	8,00 €	10,00 €
Kir vouvrays brut	8,00 €	10,00 €
Cocktail St Martin (cidre, calvados et cassis)	8,00 €	10,00 €
Coupe de Champagne Hlton 1 <sup>er</sup> cru	13,00 €	15,00 €

Les apéritifs à table sont servis avec 3 amuse-bouche frais (canapé, petit feuilleté...)

Pour les apéritifs en buffet, 6 amuse-bouche sont prévus par personne.

### 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 »

Cheverny « Domaine Philippe Sauger »

#### La sélection du « Maître de chais »

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 :

Reuilly « Domaine Bigonneau »

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

Sancerre « Domaine Alain Lauverjat »

#### Vin rouge :

AOP Languedoc Puech Haut cuvée prestige

Chinon Les blancs manteaux Jérôme Billard

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

#### La sélection du « Sommelier »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café : 21,50 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café : 23,50 € par personne

#### Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Petit Chablis Domaine Lavantureux Frères

#### Vin rouge :

Sancerre fût de chêne « Domaine Gérard Millet »

Menetou-Salon « Domaine de Chatenoy »

Moulis « Oratoire de Chasse Spleen »