

AUBERGE DU CHAMP DE MARS

16 Avenue de la Victoire

77100 Meaux

01 64 34 15 15

Lefevre.aubergeduchampsdemars@gmail.com

facebook Auberge du Champ de Mars

GROUPES TOURISTIQUES

Dans le cadre partenaire de Meaux ville d'art et d'histoire, lors de votre séjour nous vous proposons le menu du poilu, une formule rapide et de qualité à prix très étudié.

Associations, municipalités, autocaristes, tours operators, professionnels du tourisme, n'hésitez pas à nous contacter, demandez le chef Michel Lefèvre.

- Stationnement contigu au restaurant, place pour 2 cars
- Restaurant ouvert toute l'année, congés annuels du 14-07 au 15-08, tous les jours, (les samedis et Lundis minimum 25 personnes).
- Restaurant situé à 6 minutes du musée de la Grande Guerre.
- 1 gratuité pour 25 personnes payantes, une deuxième gratuité pour 50 personnes payantes.
- Cuisine maison réalisée sur place avec des produits bruts et frais de qualité.
- possibilités de plats pour régimes spéciaux et végétariens et vegan
- Règlement sur place

LE MENU DU POILU, 27€ ttc.

FORMULE DUO: Entrée-Plat ou Plat-Dessert + Café + Boisson, 22€ ttc

- **APERITIF:** Kir bienvenue

- **ENTREE**

Terrine Saint-Jacques et cervelle de canut

Ou Pavé de saumon à l'aneth, coulis mangue-passion et tartare de yaourt grec (recommandé)

Ou Tartibrie et sa salade aux pignons de pin

Ou Terrine de joue de bœuf pressée sauce ravigote

- **PLAT:**

Suprême de poulet du Gâtinais sauce Champagne, mousse de légume (recommandé)

Ou Dos de saumon d'Ecosse rôti sur son risotto au safran, coulis basilic

Ou Gigolette de canard confit sauce soja aux pruneaux, flan carotte-céleri

Ou Rôti de boeuf sauce Brie à la moutarde de Meaux, purée légère de pommes de terre à l'ail doux

- **DESSERT:**

Profiterole maison à la glace vanille dorée au chocolat chaud (recommandé)

Ou Pomme tatin sur un sablé Breton, caramel au beurre salé et crème fouettée à la cannelle

Ou Gâteau Brie de Meaux, glace rose Bossuet

Ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Ou Omelette norvégienne supplément 1,50€

- **CAFE**

- **BOISSON:** ¼ de vin par personne, eau en carafe

- **SUPPLEMENT 2€:** *Salade aux noix et Brie de Meaux Saint-Faron*