



Les Petits Plus, Pour votre repas...

- Pour l'Apéritifs

Plateau Dégustation (Petits Fours Maison, Brochettes Froides etc...) + 5euros/pers

Le Kir : 4 euros

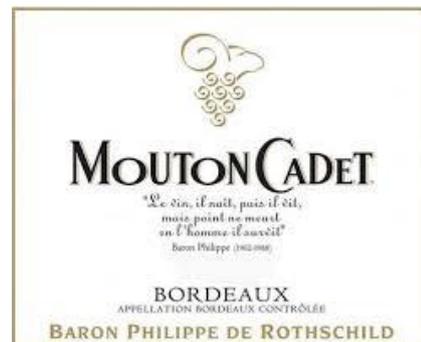
Le Kir Royale : 8.90 euros

La Coupe de Champagne : 8.90 euros

Les Vins

Rouge, Blanc ou Rosée, Toute la gamme

La Bouteille 75cl : 22 euros



Fromages

Plateau de Fromages de la Région et sa Salade Verte +8 euros / pers

Part de Brie de La Région + 5 euros / pers.

Desserts (en remplacement du dessert du menu)

Assiette gourmande de nos desserts maison : 7euros/ pers.

(Assortiment de 6 ou 7 mini dessert, verrine, tiramisu, tartare de fruit, mousse chocolat...)

Pièce Montée (Toute Forme) : 7 euros / pers.

Gâteau Pâtissier (Concorde, 3 chocolats, Fruits de Saison etc...): 4euros / Pers.



Cuisine du terroir et faite maison
Organisation de vos événements



La Vieille Auberge

Les Petits Plus, Pour votre repas (suite)



- Les Champagnes

Nicolas Feuillatte Brut Blanc 75 cl	45 €
Moët et Chandon Brut Blanc 75cl	58 €
Ruinart Brut Blanc 75cl	65€
Ruinart Brut Rosé 75cl	69€
Duval Leroy Brut Blanc 37.5cl	35 €
Duval Leroy Brut Rosé 37.5cl	39 €

Ramener votre champagne

Pour le dessert

Droit Bouchon 7 euros /btl 75cl

- Les Enfants

Nous Proposons un menu enfant à 10.80 euros, à choisir sur place.

(Plat maison, dessert maison, sirop à l'eau)

- La Privatisation

Nous vous demandons 1500 euros pour la soirée jusqu'à 2 heures du matin.

(35 adultes Min.)

- La Musique (privatisation impérative)

Etant habitué à organiser des Dîner Concert, nous avons la possibilité d'accueillir un groupe de Musicien pour votre soirée (jazz, salsa, jazz manouche)

- Duo 500 euros
- Trio 750 euros
- Quartet 1000 euros

- Le Pense Bête

Voici une Liste de Petite chose que vous pourriez apporter pour votre repas :

- Une composition Florale (tous les 4 convives)
- Un Plan de Table
- Un Chemin de Table ou autre décoration



Cuisine du terroir et faite maison
Organisation de vos événements