



Auberge
· Le Vieux Cellier ·

Restaurant - Réception - Traiteur

Sommaire

Les Menus	Page 1 à 9
Les Sauces et garnitures	Page 10
Les Desserts	Page 11
Les Enfants	Page 12
Les Invités de dessert	Page 13
Les Cocktails	Page 14 à 16
Les Ateliers	Page 17
Le Bal	Page 18 à 19
Le Retour de mariage	Page 20 à 24
Le menu prestataire	Page 25
Récapitulatif	page 26 à 29



Auberge Le Vieux Cellier

Le temps de la réception de votre mariage ou d'un événement familial, l'Auberge Le Vieux Cellier vous invite à retrouver l'art de vivre à la française, dans un parc arboré, reposant et convivial.

Au-delà d'une cuisine traditionnelle savoureuse et généreuse, Thierry, Sophie et Gérard Ménoret mettent un point d'honneur à vous accueillir dans les règles de l'art au coeur de leur restaurant, situé dans un ancien Cellier où le pressoir figure toujours en bonne place.

Les maîtres des lieux perpétuent ainsi, depuis plus de trente ans, une histoire de famille où la qualité de la réception participe à votre satisfaction au même titre que la qualité des plats proposés. Un "art de bien vivre" à la française qui ravit les épicuriens, les gourmets comme les bons vivants.

Nous vous ouvrons nos salles de réception pour accueillir vos convives et profiter de notre parc.

Sans oublier notre service traiteur également à votre disposition pour organiser votre réception dans le lieu de votre choix.



LES MENUS

NOTRE PRESTATION COMPREND

- *La mise en place*
- *Le nappage et les serviettes en non-tissé avec différents coloris au choix
(possibilité de nappes et serviettes en tissu blanc sur devis)*
- *La vaisselle blanche en porcelaine, ainsi que les couverts et la verrerie*
 - *Le service et la cuisine par du personnel qualifié*
- *L'illumination de votre dessert avec des feux d'artifices de table*
 - *L'eau en carafe*
 - *Les boissons selon la formule retenue*
 - *Le pain*

Menu Tradition

ENTRÉE

- Salade Terre-Mer (saumon fumé, fois gras de canard maison, magret de canard séché aux herbes sur un méli-mélo de salade)
 - Foie gras de canard maison sur son tatin de poire et son éventail de magret de canard séché aux herbes
- Carpaccio de canard et ses toasts de fois gras de canard maison
 - Foie gras de canard maison et son confit de figue
- Assiette de fruits de mer (bigorneaux, crevettes grises et roses, langoustines et 3 huîtres)
 - Poêlées de Saint-Jacques sauce à l'avocat et aux épices douces ou sauce balsamique

POISSON

- Dos de cabillaud mi-confit aux épices douces et écorces d'orange
- Croustillant de saumon au beurre rouge
- Filet de la mer braisé, beurre battu au champagne
- Filet de rouget sur son risotto à la mangue
- Filet de sandre sur son lit de poireaux, sauce au beurre blanc

VIANDE

- Pavé de rumsteck sauce périgourdine
- Pavé de veau, sauce pleurotes
- Emincé de magret de canard au miel et raisin golden
- Filet de cerf sauce Grand Veneur
- Joue de porc, beurre fondu aux graines de moutarde

FROMAGE

- Duo de fromages sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur verdure et noix

DESSERT

À choisir dans notre carte

Hors boisson

MENU TRADITION • 4 plats

Entrée / Poisson **ou** Viande / Fromage / Dessert / Café **32 €**

MENU TRADITION • 5 plats

Entrée / Poisson **et** Viande / Fromage / Dessert / Café **41,50 €**

Boissons comprises

MENU TRADITION • 4 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson ou Viande **41 €**

Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU TRADITION • 5 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / Trou Normand / Viande **48 €**

Fromage / Dessert / Vin / Café

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie
- Gamay rosé
- Tarani
- Chardonnay
- Cabernet rouge
- Bordeaux

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Le prix de ces menus est TTC, service compris, hors supplément et/ou changement.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Découverte

ENTRÉE

- Pannequet de truite fumée à l'avocat et sa chantilly citronnée
- Corbeille de magret de canard séché aux herbes, gésier de poulet et son parfait de canard
 - Tartare de saumon à l'huile d'olive
 - Terrine de chèvre frais et son coulis de tomate
- Millefeuille aux fruits de mer et son étouffé de légumes

POISSON

- Escalope de saumon au beurre blanc
 - Aile de raie au coulis de crustacés
- Filet de la mer braisé, émulsion au gingembre et citron vert

VIANDE

- Rôti de bœuf sauce forestière ou sauce poivre vert
- Cuisse de pintade sauce au lait de coco ou sauce au muscadet
 - Filet mignon de porc en cocotte à la moutarde à l'ancienne
 - Selle d'agneau au thym
- Cuisse de canard en sucré salé de miel et gingembre

FROMAGE

- Duo de fromages sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur verdure et noix

DESSERT

À choisir dans notre carte



Hors boisson

MENU DÉCOUVERTE • 4 plats

Entrée / Poisson **ou** Viande / Fromage / Dessert / Café **29,50 €**

MENU DÉCOUVERTE • 5 plats

Entrée / Poisson **et** Viande / Fromage / Dessert / Café **36,50 €**

Boissons comprises

MENU DÉCOUVERTE • 4 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson **ou** Viande / **38,50 €**

Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU DÉCOUVERTE • 5 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / **45 €**

Trou Normand / Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie
- Gamay rosé
- Tarani
- Chardonnay
- Cabernet rouge
- Bordeaux

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Le prix de ces menus est TTC, service compris, hors supplément et/ou changement.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Gastronomique

ENTRÉE

- Farandole de Saint-Jacques et langoustines sauce crustacés
- Foie gras de canard maison et son chutney de figue, gelée de Layon
- Corbeille périgourdine au parfum de framboise (gésiers de poulet confits, foie gras de canard maison, haricots verts et magret de canard séché aux herbes sur son lit de salade)
 - Assiette marine aux saveurs fumées (couronne de truite, flétan et saumon fumés sur dôme de salade)

POISSON

- Bar grillé sur peau aux essences de l'océan
 - Lotte lardée, sauce agrumes
- Civet gourmand de la mer au cidre et petits légumes glacés
 - Tronçon de turbot rôti au jus de thym

VIANDE

- Filet de bœuf, sauce poivre vert ou sauce pleurote
- Magret de canard aux saveurs d'antan accompagné de fruits rouges du verger ou sauce à la pêche rôtie
 - Suprême de pintade sauce aux pruneaux
- Complicité d'agneau aux herbes, et ses tomates confites
 - Cuisse de canard en sucré salé de miel et gingembre

FROMAGE

- Duo de fromages sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur verdure et noix

DESSERT

À choisir dans notre carte

Hors boisson

MENU GASTRONOMIQUE • 4 plats

Entrée / Poisson **ou** Viande / Fromage / Dessert / Café **38 €**

MENU GASTRONOMIQUE • 5 plats

Entrée / Poisson **et** Viande / Fromage / Dessert / Café **48,50 €**

Boissons comprises

MENU GASTRONOMIQUE • 4 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson **ou** Viande **47 €**

Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU GASTRONOMIQUE • 5 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / **57,50 €**

Trou Normand / Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie
- Gamay rosé
- Tarani
- Chardonnay
- Cabernet rouge
- Bordeaux

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

*Le prix de ces menus est TTC, service compris, hors supplément et/ou changement.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Menu Cocktail

COCKTAIL

Cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant
Sur la base du cocktail tradition 7 pièces plus 1 brochette de légumes
1 cuillère de foie gras et 1 mini coquille de Saint-Jacques

POISSON

- Duo de sandre et saumon au beurre blanc
- Filet de rouget et son risotto sauce crustacé
 - Dos de cabillaud sauce dugléré

VIANDE

- Emincé de magret de canard sauce au miel et raisin
- Filet mignon de porc sauce à la moutarde
- Suprême de pintade sauce à la lavande

FROMAGE

- Duo de fromages sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur verdure et noix

DESSERT

- Pièce montée 3 choux
- Gâteaux aux 3 chocolats
- Reinette
- Fraisier

Hors boisson

MENU COCKTAIL • 3 plats

Cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant **44,50 €**
Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Café

MENU COCKTAIL • 4 plats

Cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant **52,50 €**
Poisson et Viande / Fromage / Dessert / Café

Boissons comprises

MENU COCKTAIL • 3 plats et boissons

Cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant **49,50 €**
Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU COCKTAIL • 4 plats et boissons

Cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant **56,50 €**
Poisson et Viande / Fromage
Dessert / Vin / Café

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie
- Chardonnay
- Gamay rosé
- Cabernet rouge
- Tarani
- Bordeaux

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

*Le prix de ces menus est TTC, service compris, hors supplément et/ou changement.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE **TROIS LÉGUMES AU CHOIX :**

- Gratin dauphinois
 - Carottes mirepoix
 - 1/2 tomate provençale
 - 1/2 pomme fruit
 - Fagot de haricots verts
 - Champignons
 - Fondue de poireaux
 - Pommes vapeur
 - Flan de brocolis
-

SAUCE POUR LES **POISSONS :**

- Beurre blanc
 - Beurre rouge
 - Beurre battu au champagne
 - Coulis de crustacés
 - Émulsion au gingembre et citron vert
 - Sauce aux épices douces et écorces d'orange
 - Sauce aux essences de l'océan
-

SAUCE POUR LES **VIANDES :**

- Sauce forestière
- Sauce au poivre vert
- Sauce au lait de coco
- Sauce au muscadet
- Sauce à la moutarde à l'ancienne
- Sauce en sucré salé de miel et gingembre
- Sauce périgourdine
- Sauce pleurotes
- Sauce au miel et raisin golden
- Sauce Grand Veneur
- Beurre fondu aux graines de moutarde
- Sauce aux fruits rouges
- Sauce à la pêche rôtie
- Sauce au thym

Les Desserts

LE HAWAÏEN

Génoise légère, crème chantilly maison, ananas, noix de coco râpée

.....

PARCHEMIN

Crème mousseline, fruits frais (fraises, pêches, ananas mangues, kiwi)

.....

TENTATION

Crème mousseline, feuilletine chocolat, mousse au chocolat blanc, framboises, biscuit léger et nappage

.....

PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

suppl. 1,00 € par choux, jusqu'à 3 choux par personnes, possibilité de décor personnalisé. Sur devis.

.....

LE FRAISIER

Crème mousseline, fraises fond génoise et nappage

BAMBOU

Mangues poêlées au beurre sucré, crémeux exotique, imbibé exotique, mousse au chocolat blanc, biscuit léger amande coco

.....

LES 3 DÉLICES

Mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc sur génoise

.....

REINETTE

dés de pommes caramélisées et flambées au calvados sur génoise et mousse

.....

OMELETTE NORVÉGIENNE

dessert glacé alliant une génoise, une glace vanille avec un nappage meringué

.....

Duc de Montélimar

Bavaroise nougat, compotée de cerises, croustillant praliné avec petits morceaux de pistache, biscuit pistache

MONT-BLANC

Génoise légère, crème diplomate, framboises, copeaux de chocolat blanc

.....

FOURNIL

Bavaroise poire, mousse chocolat noir, poires pochées au sucre, biscuit chocolat amande



LES ENFANTS

ENTRÉES

- Feuilleté au fromage • Terrine de campagne • Assiette de crudités

PLATS

- Escalope de volaille panée et sa sauce légère
- Pavé de saumon au beurre blanc

Le plat est accompagné de frites maison (uniquement à l'Auberge)
ou pomme dauphines **ou** haricots verts

DESSERTS

- Glace vanille - fraise
- Gâteau aux trois chocolats

MENU

Entrée / Plat / Dessert et un verre de jus d'orange à **10,50 €**

Plat / Dessert et un verre de jus d'orange à **8,50 €**

Jusqu'à 10 ans

LES INVITÉS DE DESSERT

FORMULE ASSIETTE ANGLAISE

Assiette complète avec charcuterie et crudités de saison

FROMAGE

Duo de fromages sur verdure et noix
Curé Nantais toasté sur verdure et noix

DESSERT

Le dessert des Mariés (*Hors supplément*)

MENU INVITÉS 1

*Assiette anglaise / Fromage
Dessert / Café
Hors boisson*

.....
18 €

MENU INVITÉS 2

*Cocktail maison
Assiette anglaise / Fromage
Dessert / Café / vin à discrétion
Boissons comprises*

.....
25 €

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)



LES COCKTAILS

NOTRE PRESTATION COMPREND

- *La mise en place*
- *Les assiettes et les plats de service*
 - *Le nappage et les serviettes*
- *Le personnel de cuisine et de salle qualifié*

Le Cocktail Traditionnel

AVEC 7 PIÈCES PAR PERSONNE

Canapés Assortiment Séduction (2 pièces)

Roquefort-noix, œufs de lump noirs, saumon fumé, fromage ail-fines herbes,
jambon cru fumé, rillettes de thon, mousse de canard

.....

Mini-Blinis garnis (2 pièces)

saumon fumé crème ciboulette, fromage chèvre, dés de poire
saupoudré épices, beurre d'anchois poché, tarama

.....

Pain surprise de campagne (3 pièces)

Saveurs : saumon fumé, mousse de canard au porto, mousse de St Jacques,
rillettes, mousse de roquefort, mousse de jambon paprika

Prix par personne : 6,75 € TTC

*Le dressage du cocktail et le service sont compris dans le prix
(sans boisson).*

Le Cocktail Prestige

COCKTAIL TRADITIONNEL PLUS AU CHOIX LES PIÈCES SUIVANTES

Bouchées excellence :

Blinis magret, coupelle savarin légumes,
chutney mangue st-jacques, grecques
artichaut crevettes

1,8 € la pièce

Navettes :

Saumon, canard orange, fromage ail

1,50 € la pièce

Mini-coquilles fraîcheur de la mer :

Noix de St Jacques marinées, saumon-crème
de raifort, fraîcheurs de poisson, escabèches
de rouget barbet

1,7 € la pièce

Briochettes d'escargot à la Provençale :

Briochettes garnies d'escargots de Bourgogne
et d'un beurre persillade légèrement aillé

1,45 € la pièce

Verrines gourmandes :

Aïoli filet merlu, fromage de chèvre tomate,
périgourdine, tajine (poulet)

1,95 € la pièce

Bouchées cristal marin :

Crevette guacamole, tartare de st-jacques,
saumon olive, calamars-poivron jaune

1,75 € la pièce

Boudins antillais :

1,35 € la pièce

Croque légumes :

Concombre, carotte, radis en sel
et sauce Tzatziki

1 € trois pièces

Hérisson de légumes :

Brochette de tomate cerise,
cube d'emmental, concombre

1,15 € les deux brochettes

Verrines douceur gourmande :

Pistache-cassis, chocolat-café,
pêche-vanille-orange

1,95 € la pièce

Mini-macarons :

Vanille, pistache, café, framboise,
citron, chocolat

0,95 € la pièce

LES ATELIERS

Mini-coquille de la mer, noix de Saint-Jacques marinées • 1,65 € pièce
Forfait atelier cuisson de Saint-Jacques à 65 €

Cuillère de tatin et son foie gras tiède • 1,65 € pièce
Forfait atelier cuisson du foie gras à 65 €

Mini galette saumon fumé **ou** jambon • 1,50 € pièce (sans boisson)

Kiosque huîtres avec beurre, pain, citron, vinaigre à l'échalote
Deux par personne à 3 €



NOTRE PRESTATION COMPREND

- *La mise en place*
- *Les assiettes et les plats de services*
- *Le nappage et les serviettes*
- *Le personnel de cuisine et de salle qualifié*



LE **BAL**

NOTRE PRESTATION COMPREND

- *Location de la salle jusqu'à 1h du matin*
- *De 1h à 4h du matin 120€ de l'heure*
 - *Les droits Sacem sont inclus*
- *Pas de droit de bouchons sur vos boissons du bal*

- Les buffets de charcuterie avec pain, sans couvert, sans assiette rillettes, jambon blanc en tranche, pâté de campagne, cornichons saucisson sec et à l'ail 4,00 € / personne

- Les brioches maison
 - Brioche en boule 2,90 € / personne
 - Plateau de 1,20 m de diamètre maximum

- La corbeille de fruits de saison 2,00 € / personne
- Mise à disposition de personnel pour le service de vos boissons 30€ de l'heure / serveur

<ul style="list-style-type: none"> • Le fût de bière 20 L • Le coca au litre • Le jus d'orange au litre • Le jus de pomme au litre • Cocktail maison au verre • Soupe Angevine au verre 	<p><i>sur devis</i></p> <p>3,90 €</p> <p>3,90 €</p> <p>9,00 €</p> <p>2,00 €</p> <p>2,10 €</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evian ou Badoit en litre • Cascade de champagne • Champagne en bouteille • Crément de loire (la bouteille 75 cl) • Droit de bouchon pour le crément ou le champagne (prix par bouteille) • Café 	<p>3,90 €</p> <p>45,00 €</p> <p>37,50 €</p> <p>20 €</p> <p>4,50 €</p> <p>1,90 €</p>
---	--	--	---



LE RETOUR DE MARIAGE

NOTRE PRESTATION COMPREND

- *La mise en place*
- *Les assiettes, ainsi que les couverts, la verrerie et les tasses*
 - *Le nappage et les serviettes*
 - *Le personnel de cuisine et de salle*
 - *L'eau en carafe*
- *Les boissons selon la formule retenue*
 - *Le pain*

Le Buffet Gourmand

APÉRITIF

Cocktail maison et ses 3 amuse-bouche

BUFFET D'ENTRÉES

Salade de fruits de mer

Taboulé

Salade Niçoise

Terrine de campagne

Saucisson sec

Trilogie de saumon : Saumon Bellevue et macédoine, saumon fumé et rillettes de saumon

PLATS CHAUDS SERVIS À TABLE

Duo de sandre et merlu au beurre blanc

Emincé de magret de canard sauce à la figue

Filet mignon de porc aux senteurs des bois

BUFFET DE FROMAGE

Avec salade et noix

DESSERT

Pièce montée 3 choux

(avec un supplément de 3 euros)

Trio de chocolat

Bavaroise à la framboise

Reinette

38 €

Le Buffet Champêtre

Assortiment de hors d'oeuvres
Piémontaise - Italienne au thon - Taboulé - Salade Niçoise

Saumon Bellevue

Plateau du boucher

Rôti de boeuf - Poulet rôti - Rôti de porc
(avec cornichons, moutarde, ketchup et beurre)

Chips

Fromages

Assortiment de pâtisseries

Tarte aux pommes - Choux à la crème - Éclair au chocolat ou café

BUFFET À L'AUBERGE

*Prix TTC, service compris
hors boissons*

.....
19 €

BUFFET TRAITEUR *Sans Vaisselle*

*Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain*

.....
11,50 €

BUFFET À L'AUBERGE

*Avec apéritif maison Gamay Rosé ou
rouge à discrétion / Café - Prix TTC,
service compris avec boissons*

.....
24,50 €

BUFFET TRAITEUR *Avec Vaisselle*

*Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain*

.....
13 €

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Le Buffet Campagnard

Assortiment de hors d'oeuvres

Taboulé - Paysanne - Riz cocktail au surimi - Concombres à la crème
Tomates - Carottes râpées

Assortiment de charcuterie

Terrine de campagne - Saucisson sec et ail

Plateau du boucher

Rôti de boeuf - Poulet rôti - Rôti de porc
(avec cornichons, moutarde, ketchup et beurre)

Assortiment de desserts

Tarte aux pommes - Choux à la crème - Éclair au chocolat ou café

BUFFET À L'AUBERGE

*Prix TTC, service compris
hors boissons*

.....
17,50 €

BUFFET TRAITEUR *Sans Vaisselle*

*Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain*

.....
10 €

BUFFET À L'AUBERGE

*Prix TTC, service compris
avec boissons*

.....
23 €

BUFFET TRAITEUR *Avec Vaisselle*

*Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain*

.....
11,50 €

Le Cochon Rôti Au Four

Uniquement à l'Auberge

Assortiment de hors d'oeuvres
Taboulé - Paysanne - Piémontaise - Concombres à la crème - Tomates
Carottes râpées

Cochon rôti au four sauce diable avec sa pomme au four à la
crème de ciboulette et vanille

Assortiment de desserts
Tarte aux pommes - Éclair au chocolat

COCHON RÔTI 1

*Cocktail maison / Entrée
Cochon rôti / Dessert / Vin / Café
Boissons comprises*

.....
25,50 €

COCHON RÔTI 2

*Entrée / Cochon rôti / Dessert
Hors boissons*

.....
20 €

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie • Chardonnay • Gamay rosé
- Cabernet rouge • Tarani • Bordeaux

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)



LE MENU PRESTATAIRE

- *Entrée*
- *Plat*
- *Dessert*

(Hors boisson)

Pour vos DJ - Musiciens - Photographe ou Baby-sitter

.....
25 €

LE RÉCAPITULATIF

LES MENUS :

- **Menu tradition • 4 plats :**
 - Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert et café - Hors boisson **32,00 €**
 - Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert et café - Boissons comprises **41,00 €**
- **Menu tradition • 5 plats :**
 - Entrée / Poisson et Viande / Fromage / Dessert et café - Hors boisson **41,50 €**
 - Entrée / Poisson et Viande / Fromage / Dessert et café - Boissons comprises **48 €**
- **Menu découverte • 4 plats :**
 - Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Café - Hors boisson **29,50 €**
 - Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café - Boissons comprises **38,50 €**
- **Menu découverte • 5 plats :**
 - Entrée / Poisson et Viande / Fromage / Dessert / Café - Hors boisson **36,50 €**
 - Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / Trou Normand / Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café - Boissons comprises **45 €**
- **Menu gastronomique • 4 plats :**
 - Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Café - Hors boisson **38 €**
 - Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café - Boissons comprises **47 €**
- **Menu gastronomique • 5 plats :**
 - Entrée / Poisson et Viande / Fromage / Dessert / Café - Hors boisson **48,50 €**
 - Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / Trou Normand / Viande / Fromage / Dessert / Vin / Café - Boissons comprises **57,50 €**



• **Menu cocktail • 3 plats :**

Cocktail / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert et café - Hors boisson

44,50 €

Cocktail / Poisson ou Viande / Fromage / Dessert et café - Boissons comprises

49,50 €

• **Menu cocktail • 4 plats :**

Cocktail / Poisson et Viande / Fromage / Dessert et café - Hors boisson

52,50 €

Cocktail / Poisson et Viande / Fromage / Dessert et café - Boissons comprises

56,50 €

• Menu enfant entrée plat dessert et jus d'orange

10,50 €

• Menu enfant plat dessert et jus d'orange

8,50 €

• Menu invités de dessert sans boissons

18,00 €

• Menu invités de dessert tout compris

25,00 €

• Menu prestataire

25,00 €

LES COCKTAILS :

- Cocktail Traditionnel **6,75 €**
- Cocktail Prestige **X**
- Les Ateliers **65 €**

LES BOISSONS :

- Cascade de champagne (hors boisson) **45,00 €**
- Champagne en bouteille de 75 cl **37,50 €**
- Crément de Loire en bouteille de 75 cl **20 €**
- Droit de bouchon (pour le crément et le champagne) la bouteille de 75 cl **4,50 €**
- Trou normand avec alcool **2,70 €**
- Trou normand sans alcool **1,90 €**
- Café **1,90 €**

LE BAL :

- Buffet de charcuterie **4,00 €**
- La brioche en boule (café offert) **2,90 €**
- La brioche en barre (café offert) **2,50 €**
- La corbeille de fruits de saison **2,00 €**
- Mise à disposition du personnel pour le service de vos boissons **30,00 € de l'heure par serveur**

LOCATION DE SALLE : (SACEM Inclus)

- Salle des Folies blanches et sa tonnelle extérieure **300 €**
- Salle de la Liger Bleue et son préau **300 €**
- Salle du pressoir **200 €**
- Heure supplémentaire **120 € / H**

LE RETOUR :

• Buffet gourmand boissons comprises	38,00 €
• Buffet campagnard à l'Auberge sans boisson	17,50 €
- Boissons comprises	23,00 €
• Buffet campagnard en traiteur sans vaisselle	10,00 €
- Avec vaisselle	11,50 €
• Buffet champêtre à l'Auberge sans boisson	19,00 €
- Boissons comprises	24,50 €
• Buffet champêtre en traiteur sans vaisselle	11,50 €
- Avec vaisselle	13,00 €
• Le cochon rôti au four sans boisson	20,00 €
- Tout compris	25,00 €

Vins à discrétion à définir :

- | | | |
|--|------------------|------------|
| • Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie | • Gamay rosé | • Tarani |
| • Chardonnay | • Cabernet rouge | • Bordeaux |

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

*Le prix de ces menus est TTC, service compris, hors supplément et/ou changement.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*



La Barre Peinte
22, rue de la mare
44 850 Le Cellier

.....
Téléphone : 02 40 25 40 07
E-mail : aubergelevieuxcellier@orange.fr

www.aubergelevieuxcellier.fr