



Auberge
. Le Vieux Cellier .

Restaurant - Réception - Traiteur



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.

Sommaire

Les Menus	Page 5 à 11
Les Sauces et garnitures	Page 12
Les Desserts	Page 13
Les Enfants	Page 14
Les Invités de dessert	Page 15
Les Cocktails	Page 16 et 18
Les Ateliers	Page 19
Le Bal	Page 20
Le Retour de mariage	Page 21 à 25
Le Menu prestataire	Page 26

Aliment qui convient
aux végétariens



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
 - Les boissons selon la formule retenue
 - Le pain



Menu Tradition

ENTRÉE

- Salade Terre-Mer (saumon fumé, fois gras de canard maison, magret de canard fumé sur un méli-mélo de salade)
- Foie gras de canard maison sur son tatin de poire et son éventail de magret de canard fumé
- Foie gras de canard maison, son confit de figue et son petit pain brioché
- Assiette de fruits de mer (bigorneaux, crevettes grises et roses, langoustines et 3 huîtres)
- Saint-Jacques sauce à l'avocat et aux épices douces ou sauce balsamique
-  • Aumonière de légumes de saison croquants, sauce au poivrons

POISSON

- Filet de bar sauce au beurre blanc (suppl. 2€)
- 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
-  • Galette de polenta au parmesan, pleurotes et œuf mollet

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 en confit, sauce aux graines de moutarde

FROMAGE

- Brie de Meaux sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur lit de verdure, vinaigrette au miel

DESSERT

À choisir dans notre carte

Hors boisson

MENU TRADITION • 4 plats

Entrée / Poisson **ou** Viande / Fromage / Dessert / Café 33 €

MENU TRADITION • 5 plats

Entrée / Poisson **et** Viande / Fromage / Dessert / Café 42,50 €

Boissons comprises

MENU TRADITION • 4 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson **ou** Viande 42 €
Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU TRADITION • 5 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / Trou Normand / Viande 49,50 €
Fromage / Dessert / Vin / Café

Vins à discrétion à définir :

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

(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.

Menu Découverte

ENTRÉE

- Pannequet de Saumon à l'avocat et sa chantilly citronnée
- Corbeille de magret de canard fumé, gésier de poulet et sa mousse de canard
- Tartare de saumon à l'huile d'olive
- Quenelle de chèvre frais sur son coulis de tomate mentholé
- Millefeuille aux fruits de mer et son étouffé de légumes sauce crustacés

POISSON

- Escalope de saumon au beurre blanc
- Filet de merlu 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
- Suprême de pintade sauce au lait de coco ou sauce au muscadet
- Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce moutarde à l'ancienne
- Selle d'agneau au thym
- Cuisse de canard confite en sucré salé de miel et gingembre

FROMAGE

- Brie de Meaux sur verdure et noix
- Curé Nantais toasté sur lit de verdure, vinaigrette au miel

DESSERT

À choisir dans notre carte

Hors boisson

MENU DÉCOUVERTE • 4 plats

Entrée / Poisson **ou** Viande / Fromage / Dessert / Café **30,50 €**

MENU DÉCOUVERTE • 5 plats

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

Boissons comprises

MENU DÉCOUVERTE • 4 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson **ou** Viande / **39,50 €**

Fromage / Dessert / Vin / Café

MENU DÉCOUVERTE • 5 plats et boissons

Cocktail & trois mises en bouche / Entrée / Poisson / **46,50 €**

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

Vins à discrétion à définir :

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

(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.

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

- Filet de bar sauce 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 AOC
- Gamay rosé AOC
- Tarani
- Chardonnay
- Cabernet rouge AOC
- Bordeaux AOP

(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.



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

- | | | |
|-------------------------|---------------------------|----------------------|
| • Gratin dauphinois | • 1/2 pomme fruit | • Fondue de poireaux |
| • 1/2 tomate provençale | • Fagot de haricots verts | • Ratatouille |
| • Purée de patate douce | • Champignons poêlés | (Selon saison) |

SAUCE POUR LES **POISSONS :**

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

SAUCE POUR LES **VIANDES :**

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

Les Desserts

LE HAWAÏEN

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

BAMBOU

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

MONT-BLANC

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

PARCHEMIN

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

LES 3 DÉLICES

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

PIÈCE MONTÉE TRADITIONNELLE

suppl. 1,50 € par choux, jusqu'à 3 choux par personnes, possibilité de décor personnalisé. Sur devis.

TENTATION

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

REINETTE

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

LE FRAISIER

Crème mousseline, fraises fond génoise et nappage

OMELETTE NORVÉGIENNE

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

FOURNIL

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



LES ENFANTS

PLATS

Burger maison, steak haché, crème de chèvre sur verdure
Pommes dauphines

DESSERTS

- Gâteau aux trois chocolats
- Dessert des mariés

MENU

12 €

Jusqu'à 10 ans

LES INVITÉS DE DESSERT

FORMULE ASSIETTE ANGLAISE

Assiette complète avec charcuteries et crudités de saison

FROMAGE

Brie de Meaux sur verdure et noix
Curé Nantais toasté sur verdure, vinaigrette au miel

DESSERT

Le dessert des Mariés *(Hors supplément)*

MENU INVITÉS 1

Dessert / Café

Hors boisson

9 €

MENU INVITÉS 2

Assiette anglaise / Fromage
Dessert / Café

Hors boisson

18 €

MENU INVITÉS 3

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

Sélection de Tartinettes (2 pièces)

Mini-Blinis garnis (2 pièces)

- Saumon fumé crème ciboulette
- Mousse de chèvre et miel
- Crème de pois chiche

Pain surprise de campagne (3 pièces)

Saveurs : saumon fumé, mousse de canard au porto,
rillettes de porc, jambon fumé

Prix par personne : 7,00 € 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

1,80 € la pièce

Navettes :

Saumon, canard orange, fromage ail

1,50 € la pièce

Mini-coquilles fraîcheur de la mer :

St Jacques sur légumes parfumés

1,70 € 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

Wraps :

Crème de chèvre, saumon fumé,
tomates, poulet

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 € la pièce

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 3,50 €

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 **4,20 € / personne**
- Brioche en boule
Plateau de 1,20 m de diamètre maximum **3,00 € / personne**
- La corbeille de fruits de saison **2,10 € / personne**
- Mise à disposition de personnel pour le service de vos boissons **39€ de l'heure / serveur**

- | | | |
|--|--|---|
| • Le fût de bière 20 L sur devis | • Evian ou Badoit en litre 3,90 € | • Crémant de loire (la bouteille 75 cl) 22 € |
| • Cocktail maison au verre 2,00 € | • Cascade de champagne 50,00 € | • Droit de bouchon pour le Crémant 5,50 € |
| • Soupe Angevine au verre 2,10 € | • Champagne en bouteille 37,50 €
(La bouteille de 75 cl) | ou le champagne (prix par bouteille de 75 cl) |

LOCATION DE SALLE : (SACEM Inclus)

- | | |
|---|------------------|
| • Salle des Folies blanches et sa tonnelle extérieure (Jusqu'à 1h du matin) | 300 € |
| • Salle de la Liger Bleue et son préau (Jusqu'à 1h du matin) | 300 € |
| • Salle du pressoir (Jusqu'à 1h du matin) | 200 € |
| • Heure supplémentaire | 120 € / H |
| • Débarrassage et ramassage des tables | 50 € |



LE RETOUR DE MARIAGE

NOTRE PRESTATION COMPREND

- ### À L'AUBERGE
- 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
 - Les boissons selon la formule retenue
 - Le pain

- ### EN LIVRAISON
- La livraison*
 - Les assiettes, ainsi que les couverts, la verrerie et les tasses*
 - Les boissons*
- * Selon la formule choisie



Le Buffet Campagnard

Assortiment de hors d'oeuvres
Taboulé - Riz cocktail au surimi - Concombres à la creme
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

18 €

BUFFET TRAITEUR *Sans Vaisselle*

Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain

10,50 €

BUFFET À L'AUBERGE

Prix TTC, service compris
avec boissons

23,50 €

BUFFET TRAITEUR *Avec Vaisselle*

Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain

12,50 €

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 desserts
Gâteau aux trois chocolats, tarte normande aux pommes

BUFFET À L'AUBERGE

Prix TTC, service compris
hors boissons

19,50 €

BUFFET TRAITEUR *Sans Vaisselle*

Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain

12 €

BUFFET À L'AUBERGE

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

25 €

BUFFET TRAITEUR *Avec Vaisselle*

Prix TTC, hors livraison
hors boissons et hors pain

13,50 €

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



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

39 €

Le Cochon Rôti Au Four

Uniquement à l'Auberge

Assortiment de hors d'oeuvres

Taboulé - 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

Gâteau aux trois chocolats, tarte normande aux pommes

COCHON RÔTI 1

Cocktail maison / Entrée

Cochon rôti / Dessert / Vin / Café

25,50 €

COCHON RÔTI 2

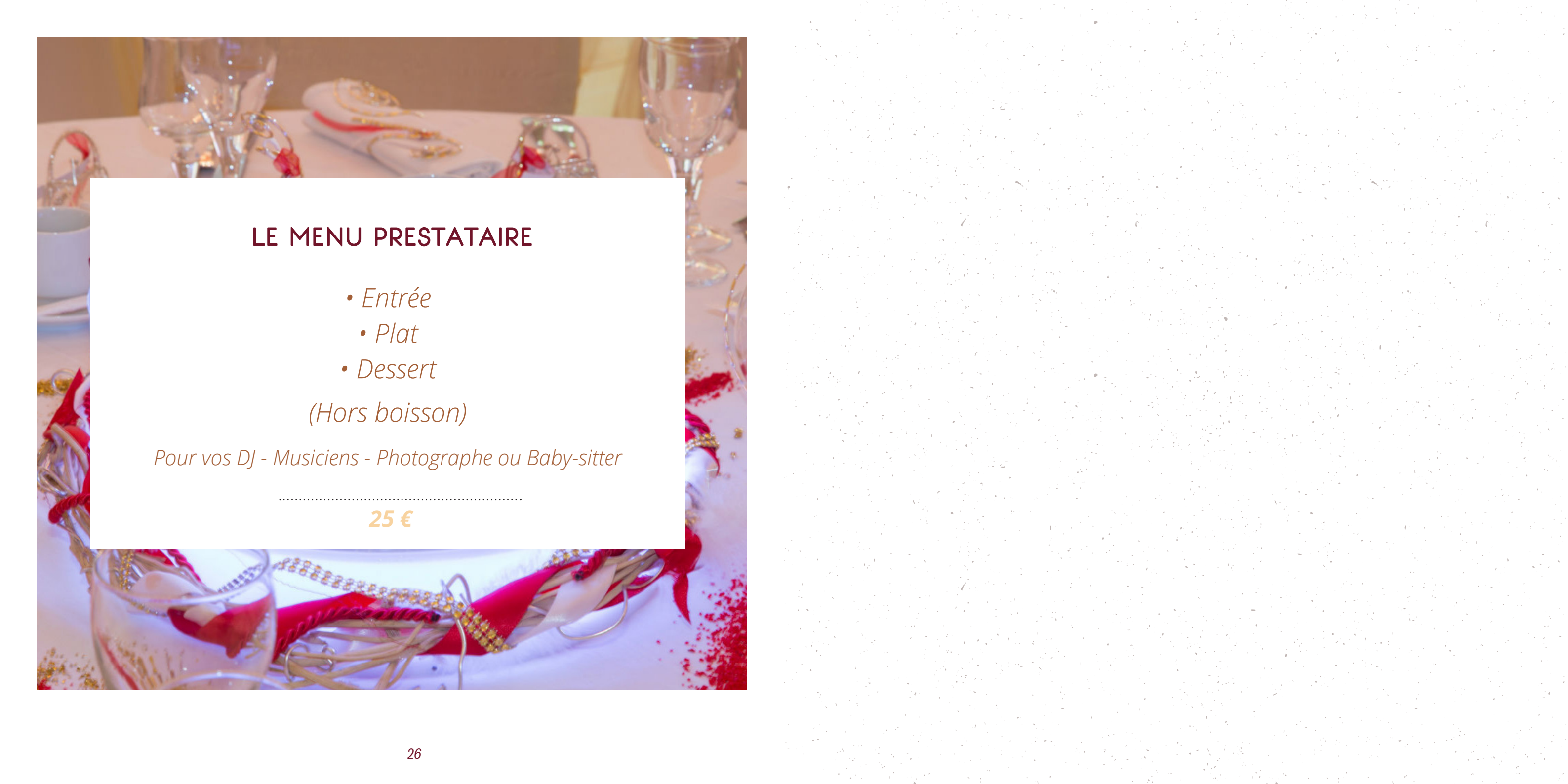
Entrée / Cochon rôti / Dessert

20 €

Vins à discrétion à définir :

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

(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 €



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