

MENUS MARIAGES ET RÉCEPTIONS



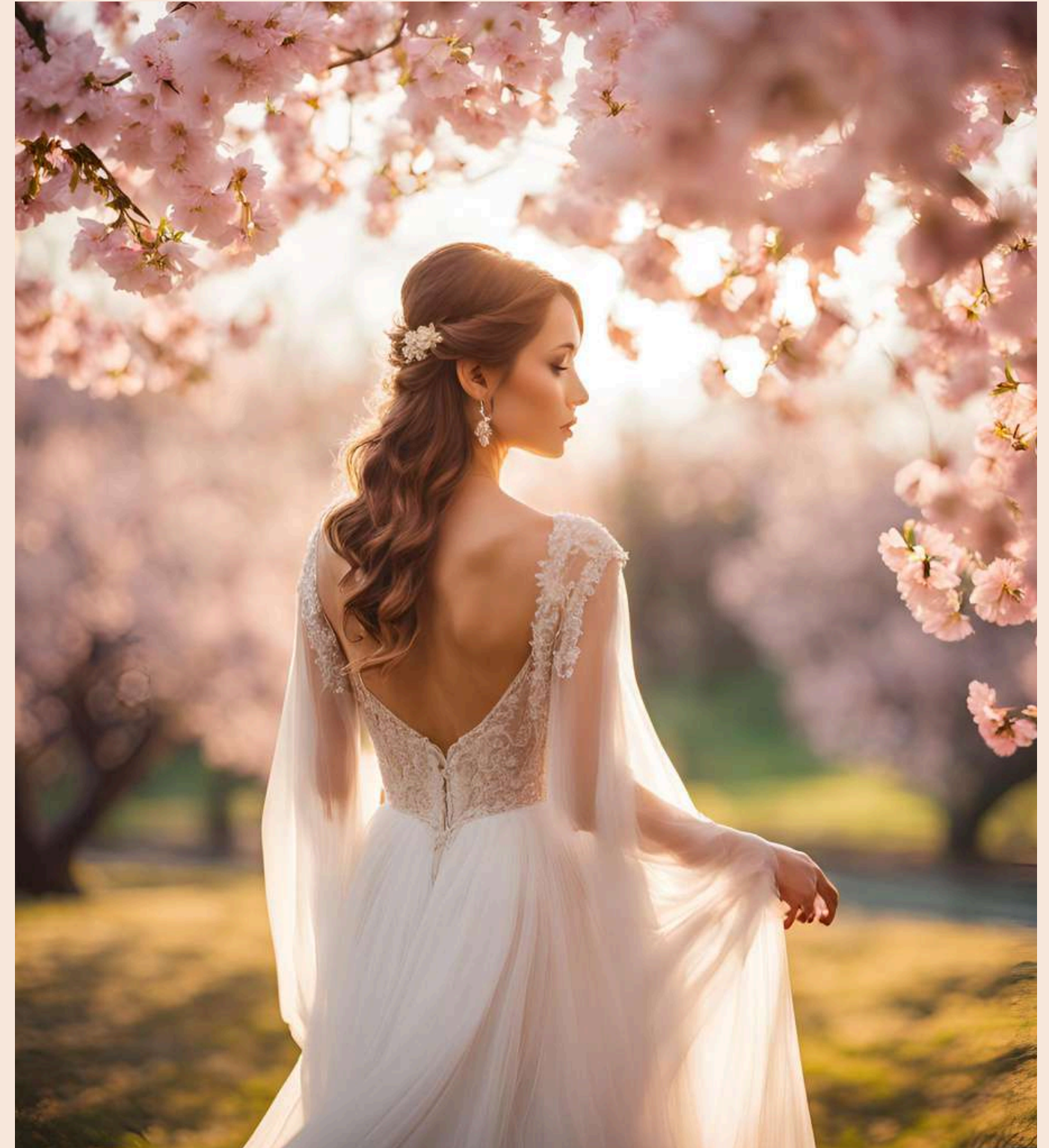
L'Auberge le vieux Cellier

L'art du bien vivre à la française

Le temps d'un repas en famille ou entre amis, d'un événement familial ou professionnel, ou encore d'une halte gourmande dans le parc arboré, l'auberge Le Vieux Cellier vous invite à savourer l'art de vivre à la française.

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 cœur de leur restaurant. Ici, les recettes authentiques et gourmandes s'inspirent du terroir et se transmettent avec passion, pour le plaisir des fins gourmets comme des bons vivants.

Bien plus qu'un restaurant, L'Auberge le Vieux Cellier est aussi un traiteur reconnu, mettant son savoir-faire au service de vos réceptions. Mariages, anniversaires, séminaires ou tout autre événement, l'équipe vous accompagne avec une offre sur-mesure, alliant raffinement et générosité. Depuis plus de trente ans, cette maison familiale perpétue une tradition où la qualité de l'accueil et du service traiteur est aussi essentielle que celle des plats. Leur exigence et leur passion font de chaque repas une expérience inoubliable, un véritable hommage à la gastronomie française.





SOMMAIRE

les Menus	page 2 à 4
Les Sauces et garnitures	page 5
Les Desserts	page 6
Les Enfants	page 7
Les Cocktails	page 8 à 9
Les Ateliers	page 10
La Soirée	page 11
Le Retour	page 12
Le cochon rôti	page 13

NOTRE PRESTATION COMPREND :

- La mise en place (la veille si possible)
- Le nappage et les serviettes en non-tissé avec différents coloris au choix (possibilités 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'artifice de table (quand la salle le permet)
- Les boissons selon la formule retenue
- Le pain



Menu Tradition

Entrée

- Salade Terre-Mer
(saumon fumé, foie 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, langoustines) (suppl. 3 €)
- Saint-Jacques sauce à l'avocat et aux épices douces et son millefeuille de légumes
- Saint-Jacques et purée de panais, sauce au chorizo
- Velouté de tomate, quenelle de chèvre
- Aumonière de légumes de saison croquants, sauce au poivron

Poisson

- Filet de bar sauce au beurre blanc (suppl. 2 €)
- Dos de cabillaud mi-confit aux épices douces et écorce d'orange
- Croustillant de saumon au beurre rouge
- Filet de la mer braisé, beurre battu au champagne
- Filet de rouget sur son risotto à l'orange, sauce au beurre blanc
- Filet de sandre sur son lit de poireaux, sauce au beurre blanc

Viande

- Pavé de rumsteck sauce périgourdine
- Pavé de veau sauce au porto
- 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
- Galette de polenta au parmesan, pleurotes et oeuf mollet, sauce à l'ail

Fromage

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

Dessert

A choisir dans notre carte

HORS BOISSON

MENU TRADITION. 4 plats 39.50 €

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

MENU TRADITION . 5 plats

Entrée/Poisson **et** Viande/Fromage/Dessert/Café 49.50 €

BOISSONS COMPRISES

MENU TRADITION . 4 plats et boissons 47.90 €

Cocktail/Entrée/Poisson **ou** Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café

MENU TRADITION . 5 plats et boissons

Cocktail/Entrée/Poisson/Trou Normand/
Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café 58.50 €

Vins à discrétion à définir :

- Bergerac moelleux (pour le foie gras)
- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie AOC
- Chardonnay
- Sauvignon de Touraine AOC (suppl.de 1 €)
- Saint Nicolas de Bourgueil AOC (suppl.de 1 €)
- Gamay rosé AOC
- Cabernet rouge AOC
- Tarani (blanc ou rouge)
- Bordeaux AOP

Menu Découverte

Entrée

- Pannequet de saumon à l'avocat et sa chantilly au citron confit
- Corbeille de magret de canard fumé, gésier de poulet et sa mousse de canard
- Tartare de saumon à l'huile d'olive, pickles de courgette aigre-doux
- Quenelle de chèvre frais sur son coulis de tomate mentholé
- Millefeuille aux fruits de mer et sobn étouffé de légumes sauce crustacés
- Velouté de tomate, quenelle de chèvre
- Aumonière de légumes de saison croquants, sauce au poivron

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*
- Galette de polenta au parmesan, pleurotes et oeuf mollet, sauce à l'ail

Viande

- Rôti de boeuf sauce forestière ou sauce au 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
- Cuisse de canard confite en sucré-salé de miel et gigembre

Fromage

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

Dessert

A choisir dans notre carte

HORS BOISSON

MENU DECOUVERTE . 4 plats 38.00 €

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

MENU DECOUVERTE . 5 plats

Entrée/Poisson **et** Viande/Fromage/Dessert/Café 47.00 €

BOISSONS COMPRISES

MENU DECOUVERTE . 4 plats et boissons 46.50 €

Cocktail/Entrée/Poisson **ou** Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café

MENU DECOUVERTE . 5 plats et boissons

Cocktail/Entrée/Poisson/Trou Normand/
Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café 54.00 €

Vins à discrétion à définir :

- Bergerac moelleux (pour le foie gras)
- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie AOC
- Chardonnay
- Sauvignon de Touriane AOC (suppl.de 1 €)
- Saint Nicolas de Bourgueil AOC (suppl.de 1 €)
- Gamay rosé AOC
- Cabernet rouge AOC
- Tarani (blanc ou rouge)
- Bordeaux AOP

Menu Cocktail

Cocktail

Cocktail 10 pièces avec deux verres de soupe Angevine

Sur la base du cocktail tradition 7 pièces plus :

une brochette de légumes

une cuillère de foie gras

une mini-coquille Saint-Jacques

Poisson

- Filet de bar sauce au beurre blanc (suppl. 2 €)
- Dos de cabillaud mi-confit aux épices douces et écorce d'orange
- Croustillant de saumon au beurre rouge
- Filet de la mer braisé, beurre battu au champagne
- Filet de rouget sur son risotto à l' mangue, sauce au beurre blanc
- Filet de sandre sur son lit de poireaux, sauce au beurre blanc

Viande

- Pavé de rumsteck sauce périgourdine
- Pavé de veau sauce au porto
- 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
- Galette de polenta au parmesan, pleurotes et oeuf mollet, sauce à l'ail

Fromage

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

Dessert

A choisir dans notre carte

HORS BOISSON

MENU COCKTAIL . 3 plats 48.50 €

cocktail 10 pièces

Poisson **ou** Viande/Fromage/Dessert/Café

MENU COCKTAIL . 4 plats 57.50 €

cocktail 10 pièces

Poisson **et** Viande/Fromage/Dessert/Café

BOISSONS COMPRISES

MENU COCKTAIL . 3 plats et boissons 57.50 €

cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant

Poisson **ou** Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café

MENU COCKTAIL . 4 plats et boissons 63.00 €

cocktail 10 pièces avec deux verres de vin pétillant

Poisson **et** Viande/Fromage/Dessert/Vin/Café

Vins à discrétion à définir :

- Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie AOC
- Chardonnay
- Gamay rosé AOC
- Cabernet rouge AOC
- Tarani (blanc ou rouge)
- Bordeaux AOP
- Sauvignon de Touriane AOC (suppl.de 1 €)
- Saint Nicolas de Bourgueil AOC (suppl.de 1 €)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération)

Selon l'approvisionnement, nous nous réservons le droit de remplacer certains produits par des alternatives de qualité équivalente
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 tomate provençale
- Purée de patate douce

- 1/2 pomme fruit
- Fagot de haricots verts
- Champignons poêlés

- Fondue de poireaux
- Ratatouille
(selon saison)

SAUCE POUR LES **POISSONS** :

- Beurre blanc ou beurre rouge
- Sauce chorizo
- Beurre battu au champagne
- Coulis de crustacés

- Emulsion 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 moutarde
à l'ancienne

- Sauce en sucré-salé de miel
et gingembre
- Sauce périgourdine
- Sauce pleurotes
- Sauce au miel et raisin golden

- Sauce aux fruits rouges
- Sauce à la pêche rôtie
- Sauce au thym
- Sauce au porto
- Sauce à la lavande

Les Desserts

LE FRAISIER

Crème mousseline, fraises, fond génoise et nappage

Suppl. de 0.50 € par personne
DU 15/04 AU 15/09

OMELETTE NORVEGIENNE

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

LE TROIS DELICES

Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc sur génoise et craquelin chocolat

PIECE MONTEE TRADITIONNELLE

suppl. 1.90 € par chou, jusqu'à trois choux par personne, possibilité de décor personnalisé. Sur devis.

PASSION PANACOTTA

Crémeux passion, mousse panacota, cubes de mangue, framboises et brisures de pistache

FRUITS DU VERGER

Mousse fromage blanc vanillée, coulis de fruits du verger (pêches et abricots), génoise nature siropée, croustillant chocolat blanc et nappage avec purée d'abricots

VANILLE - FRUITS ROUGES

Biscuit génoise, confiture de fruits rouges, mousse vanille, glaçage miroir rouge

CRAQUANT CREME BRULEE AUX FRUITS ROUGES

Fond croustillant au nougat recouvert de mousse saveur crème brûlée garnie de fruits rouges

Les Enfants

PLAT

Burger maison, steak haché, cheddar
Pommes dauphines

DESSERTS

Gâteau aux trois chocolats
ou Glace

Menu à 12 €
jusqu'à 10 ans



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 nordique (3 pièces)
variété Grec, Italien, Espagnol et Indien

7.40 € sans boisson, avec le service



Le Cocktail Prestige



COCKTAIL TRADITIONNEL PLUS AU CHOIX LES PIÈCES SUIVANTES :

Bouchées excellence :

Blinis magret, coupelle savarin légumes,
chutney mangue Saint-Jacques, grecques
artichaut crevettes
2.20 € la pièce

Navettes :

Saumon, canard orange, fromage ail
1.75 € la pièce

Mini-coquilles fraîcheur de la mer :

St Jacques sur légumes parfumés
2.10 € la pièce

Briochettes d'escargot à la provençale :

Briochettes garnies d'escargots
et d'un beurre persillade légèrement aillé
1.70 € la pièce

Verrines gourmandes :

Aïoli filet merlu, fromage de chèvre tomate,
périgourdine, tajine (poulet)
2.30 € la pièce

Bruschetta de légumes :

2.90 € la pièce

Blinis :

Chèvre, saumon fumé ou pois chiche
1.10 € la pièce

Wraps :

Crème de chèvre, saumon fumé,
tomates, poulet
1.90 € la pièce

Boudins Antillais :

1.40 € la pièce

Croque légumes :

Concombre, carotte, radis en sel
et sauce tzatziki
1 € pour 3 pièces

Hérisson de légumes :

Brochette de tomate cerise,
cube d'emmental, concombre
1.10 € la pièce

Verrines douceur gourmandes :

pistache-cassis, chocolat-café,
pêcje-vanille-orange
1.40 € la pièce

Mini-macarons :

Vanille, pistache, café, framboise,
citron, chocolat
1.40 € la pièce

Les Ateliers

Le forfait atelier cuisson est à 65 € l'un

Noix de Saint-Jacques marinées - 1.90 € la pièce

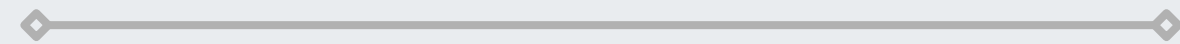
Brochettes de crevettes marinées - 1.95 € les deux pièces

Cuillère de tatin et son foie gras tiède - 1.90 € la pièce

Araignée de porc marinée - 1.80 € la pièce

Brochette de poulet marinée au citron - 1.75 € la pièce

Mini-galette saumon fumé ou jambon - 1.50 € la pièce



Kiosque huîtres avec beurre, pain, citron, vinaigre à l'échalote - 3.50 € les deux pièces

Découpe de jambon sec de Serrano - sur devis

Découpe de saumon fumé - sur devis



La soirée ...

En traiteur et à l'Auberge :

• Le buffet de charcuterie (avec pain, sans couvert, sans assiette), rillettes, jambon blanc en tranche, pâté de campagne, saucisson sec et à l'ail, cornichons,	4.20 € / pers
• Brioche avec le café	3.10 € / pers
• La corbeille de fruits de saison	2.90 € / pers
• La soupe à l'oignon (avec croûtons et fromage râpé et gobelets)	2.50 € / pers
• Mise à disposition du personnel pour le service de vos boissons	45 € de l'heure/serveur
• Débarrassage de la déco et ramassage des tables en fin de repas	50 €
• Cocktail maison au litre	20 € le litre
• Soupe Angevine au litre	20 € le litre
• Evian ou Badoit en litre	3.90 €
• Cascade de champagne (hors boisson)	55 €
• Champagne en bouteille (75 cl)	37.50 €
• Crémant de Loire en bouteille (75 cl)	25 €
• Droit de bouchon (par btl de 75 cl)	5.50 €



Le menu prestataire :

à 26 €

(avec entrée, plat et dessert, sans boisson)



A l'Auberge :

• Salle des Folies Blanches et sa tonnelle extérieure (tarif jusqu'à une heure du matin)	450 €
• Salle de la Liger bleue et son préau (tarif jusqu'à une heure du matin)	450 €
• Salle du pressoir (tarif jusqu'à une heure du matin)	450 €
• Heure supplémentaire	120 € / heure

Pour les repas, nous comptons 1 heure / plat et 1 heure de plus pour le débarrassage.
Au delà de cet horaire, l'heure supplémentaire est de 40 € / serveurur

Le retour

Le Buffet

Assortiment de hors d'oeuvres :

Taboulé - Concombres à la crème -
Tomates - Carottes rapées - Salade Piémontaise -
Italienne au thon - Salade Niçoise

Assortiment de charcuterie :

Terrine de campagne - Saucisson sec et à l'ail
ou Saumon Bellevue (suppl. 2€)

Plateau du boucher :

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

Chips

Fromage (suppl. 1.50 €)

Brie et Saint-Nectaire

Assortiment de desserts :

Tarte aux pommes - Eclair au chocolat - Salade de fruits

BUFFET A L'AUBERGE :

Prix TTC service compris,
sans boisson

19.00 €

BUFFET A L'AUBERGE :

Prix TTC service compris,
avec boissons

26.00 €

BUFFET TRAITEUR :

Prix TTC, hors livraison,
sans boisson, sans pain,
sans vaisselle, sans service

11.90 €

BUFFET TRAITEUR :

Prix TTC, hors livraison,
sans boisson, sans pain,
avec vaisselle, sans service

14.90 €

Le cochon rôti au four

Uniquement à l'Auberge

Assortiment de hors d'oeuvres :

Taboulé - Piémontaise - Concombres ça 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

LE COCHON RÔTI ET SES BOISSONS

Cocktail maison / Entrée
Cochon rôti / Dessert / Vin / Café

49 €

LE COCHON RÔTI SANS BOISSON

Entrée / cochon rôti / Dessert

39 €





Pour nous contacter :

www.aubergelevieuxcellier.fr

mail : aubergelevieuxcellier@orange.fr

Tél : 02 40 25 40 07

Facebook : <https://www.facebook.com/levieuxcellier44/>

Instagram : [@aubergelevieuxcellier](https://www.instagram.com/aubergelevieuxcellier)

mariage.net : <https://www.mariages.net/traiteur-mariage/auberge-le-vieux-cellier--e279804>

Auberge le Vieux Cellier - 16, route de Paris - 44850 LE CELLIER