

Menu groupe traditionnel 2020

L'Apéritif

Coupe de bulles de Fleuray rosé ou cocktail de jus de fruits sans alcool

Les Entrées au choix

Balade d'Automne

Composée d'une terrine de lentilles vertes du Berry aux escargots tiédie émulsion à l'ail doux,

Lamelle de magret canard fumé sur verdure au vinaigre de framboise et cassis

Et foie gras mi cuit, pain aux fruits

Ou

Mousseline de Bar au cœur de St jacques, crème acidulée aux œufs de saumon

Les Plats au choix

Filet de bar, velouté au safran et poivre de Timut

Ou

Mousseline de volaille aux giroldes, émulsion de sous bois

Les Desserts au choix

Entremet Bavarois au Nougat et Abricots

Ou

Opéra Chocolat café

Café expresso

Menu 35 € par personne

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café Expresso

Notre proposition s'adresse à des groupes d'un minimum de 10 personnes, et pour l'ensemble du groupe.

Menu unique **Ou**

Menu avec choix pour un maximum de 30 convives choisi parmi les propositions d'entrées, de plats et desserts

Dans ce cas, nous demanderons d'imprimer et compléter **notre** fiche « Choix du Menu » ci jointe en précisant le nom du responsable de groupe qui sera sollicité pour guider le service.

En cas d'allergie, intolérance alimentaire, diabète,

Nous pouvons voir ensemble la modification du menu selon vos contraintes dans la mesure du possible, nous contacter par téléphone au 02 48 65 29 17 au moins 8 jours à l'avance.

Nous ne pourrons faire de modification et changement de plat le jour même, le menu étant commandé et préparé spécialement.

Retourner 10 jours avant le repas par mail auberge.du.detour@orange.fr le choix du menu

Sur ce menu groupe, tout désistement de convives dans les 24h sera facturé, nous vous demanderons

Un Mail de confirmation 24h avant la date du repas du nombre de participants, ce sera notre base de facturation,

Tous les repas non décommandés ou décommandés le jour même seront facturés.

Pour vos repas de communion et baptême

Nous vous proposons le service et les assiettes à dessert nécessaire à la pièce montée que vous aurez commandée à votre pâtissier à la place du dessert du menu

Dans ce cas le Menu sera proposé au tarif de 33 € (apéritif + entrée + plat + service dessert + café)

Assiette de Fromages 5 € par personne (3 morceaux + salade) à commander à la réservation

Droit de Bouchon

Pour accompagner votre dessert, nous pouvons servir votre Champagne ou Vin pétillant (une bouteille pour 8 pers)

Le droit de bouchon comprend le service, la consigne fiscale et verrerie au tarif de 6 € par bouteille ouverte.

INFO COVID 19 Dans les restaurants

Le port du masque est **OBLIGATOIRE** pour **TOUS** les déplacements dans le restaurant

DEBOUT ON EST MASQUE !

Lavage des mains au gel hydro alcoolique avant de rentrer dans l'établissement

Les Tables seront composées de 10 personnes **maximum** **ET** distante d'1 mètre **au minimum**

1 Personne par Bloc sanitaire,

Respect des zones d'attentes **et** circulation dans l'établissement

Nous savons que les réunions de famille doivent rester un moment de convivialité, et nous devons être vigilant au respect des gestes barrières même en groupe (salutation sans masque, déplacement avec les enfants etc...)

Votre manifestation se déroulera dans un établissement accueillant du public (et non une salle privée),

l'établissement et les clients en cas de non respect des gestes barrières s'exposent aux sanctions prévues par la loi en cas de contrôle.

Carte Vins Groupe

Les Vins Blancs

	Le Pot 50 cl	La bouteille 75 cl
Cave des 9 clés Sauvignon Igp	-	16 €
Margote Famille Brocard Bourgogne Chardonnay IGP	-	18 €
Nuit Blanche Pierre Picot Chardonnay IGP val de loire CHER	16 €	24 €
Menetou Salon Chavet Aoc	18.60 €	28 €
Pouilly fumé Dezat Aoc	19.60 €	29 €

Les Vins Rouges

Côtes du Rhône Aoc	-	14 €
Côtes de Bourg Aoc	12 €	-
Brouilly	12 €	-
Chateameillant Domaine Nairaud Aoc	-	22 €
Menetou Salon Chavet AOC	18.60 €	28 €
Coteaux Bourguignons la pépite Aop	15.20 €	22 €

Le Vin Rosé

Les Haytières Terre du midi Igp	13,50 €	20 €
Chateameillant Gris Domaine Chaillot Aoc	17 €	25 €

Nous vous conseillons de réserver

avec le choix de votre menu

les vins et nombre de bouteilles que vous avez sélectionnés

pour accompagner votre repas .

Malgré notre attention et stocks importants, nous ne pouvons garantir les quantités et vins non réservé avec le choix du menu