

27 €

Apéritif

+

Entrée + Plat + Dessert + Café

Kir au vin blanc et à la crème de mûre ou jus de fruit

Accompagné de 2 feuilletés salé

Entrées au choix

Notre terrine aux foies de volaille, chutney pruneaux figues au gingembre

Ou

Pana cotta au saumon fumé, crème acidulée au yaourt grec

Les Plats au choix

Tranche de moelleux de cochon, crème de Chorizo

Ou

Effiloche de bœuf à la bourguignonne

Ou

Emincé de volaille façon blanquette aux petits paris

Ou

Lieu rôti , velouté de panais

Le Dessert

Assiette gourmande composée

d'un financier aux amandes, Gâteau au chocolat

Pana cotta à la vanille de bourbon, coulis mangue et cannelé

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 ou entre collègues

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.

Notre proposition s'adresse à des groupes **d'un minimum de 12 personnes**, et pour l'ensemble du groupe.

Le menu est proposé à un tarif préférentiel, toute demande de modification pourra faire l'objet d'un devis.

Menu unique

Ou Menu avec choix jusqu'à 20 personnes choisi parmi les propositions d'entrées, de plats et desserts

Dans ce cas, nous demanderons d'imprimer et compléter **notre** fiche « Choix du Menu » (a nous demander par mail) 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 pourrions faire de modification et changement de plat le jour même, le menu étant commandé et préparé spécialement.

A NOTER

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 donc

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.

Le Menu groupe est servi

Du lundi au samedi midi et les soirs réouverture de notre établissement (groupe minimum de 25 personnes)

Nous débuterons le service du menu au plus tard à 13 h au déjeuner et 20h45 au dîner car nous sommes contraint de fermer le restaurant à 15h 30(le service du midi) et à 23h45 (au dîner).

Ce menu n'est pas servi le dimanche midi et jours fériés.

Supplément possible: Assiette de Fromages 4,50 € par personne (3 morceaux + salade) à commander à la réservation

Nos prix Menu groupe sont TTC sur la base d'une TVA à 10 % et TVA 20 % (boissons alcoolisées)

Tarif jusqu'au 31 décembre 2020

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 pépîte 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 .**