

Le Menu servi pour un minimum de 12 personnes et pour l'ensemble du groupe.

Menu unique, choisi parmi les propositions d'entrées et de plats *Ou* Menu avec choix parmi les entrées et les plats (jusqu'à 30 personnes maxi)

Pour un menu avec choix une fiche « Choix du Menu » vous sera envoyée lors de la réservation à compléter, un responsable de groupe sera demandé pour guider le service.

En cas d'allergie, régime alimentaire, n'hésitez pas à prendre contact directement à l'auberge avant de transmettre vos choix, et nous étudierons au cas par cas une solution.

Conditions de vente du menu

Le menu «Festif» est un menu tout compris, boissons incluses proposé au tarif préférentiel de 37 €, il ne peut en aucun cas faire l'objet de modification.

Afin de satisfaire nos clients et face à un excès répété de désistement de convives sans que nous soyons informés, nous vous demanderons :

- A la réservation des arrhes d'un montant de 30 % du prix global (non restituable en cas de désistement).
- 8 jours avant le repas le choix des participants et/ou nombre de participants par mail auberge.du.detour@orange.fr
- Confirmation par mail 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,

Chaque participant en transmettant par mail ces choix, s'engage et accepte les conditions de vente du menu.

Horaires et Jours de service :

Pour le bon déroulement du service, nous débuterons le repas

Du lundi au samedi midi au plus tard à 13h 00 et les soirs (groupe à partir de 25 personnes) à 20 h 45.

car nous sommes contraint de fermer le restaurant à 15 h 30 (le service du midi) et à 23h45 (au diner).

Ce menu est servi le dimanche et jours fériés (sauf 25 décembre et 1^{er} janvier)

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

Nos prix sont proposés TTC sur la base d'une TVA à 10 % et TVA 20 % (boissons alcoolisées) Tarif et menus du 26 novembre 2018 au 31 janvier 2018



Coupe de Bulles de Fleuray Rosé ou cocktail sans alcool et sa mise en bouche

***** *Les Entrées au choix* *****

Lingot de nougat de foie gras aux pistaches et noix de pékans, pain d'épices

Ou Rillettes de cabillaud citronnées , brunoise de pommes Granny , pépites de saumon fumé

Les Entrées seront accompagnées d'un verre de Touraine Sauvignon

***** *Les Plats au choix* *****

Demi magret de canard confit longuement, crémeux au vin blanc moelleux parfumé miel cannelle

Accompagné d'un verre de Coteaux Bourguignon

Ou Cabillaud rôti en crumble citron-gingembre, mousseline citron mandarine

Le poisson sera accompagné d'un verre de Touraine sauvignon

***** *Douceurs et Sucrieries* *****

Délice chocolat Guayaquil – crème brulée aux éclats de caramel et entremet mangue passion à la vanille

Meringue et sucrerie

***** *Vin et Café expresso « Cafés Richard »* *****

Il est compris dans la formule , une bouteille de vin pour 4 personnes pour l'ensemble du repas panaché blanc et rouge selon les plats choisis.