

# Menus Printemps-Eté 2010

www.auberge-sauzee.info

## Menu à 23€

Uniquement en Semaine

Salade Fraicheur  
⌘  
Vol au vent Financière  
⌘  
Pintadeau  
⌘  
Fromage  
⌘  
Entremet



Saint Cyr les Vignes  
42210

www.auberge-sauzee.info

Kir pétillant, Pichet vin  
de table 13° rouge pour  
4 pers, eaux, café au  
Menu à 23€ seulement

## Menu à 28,50€

Salade Pêcheur  
Et Saumon Fumé  
⌘  
Feuilleté de Ris de veau  
à la Crème  
⌘  
Trou Normand  
⌘  
Roti de Boeuf  
Ou  
Cuisses de Canard  
Ou  
Roti de Veau  
Ou  
Cuisseau de Veau  
(minimum 80 Pers)  
⌘  
Fromage  
⌘  
Assiette 3 Desserts

Kir pétillant  
1Btle 75cl vin de table 12°  
blanc pour 6 pers  
1 Btle 75 cl vin de table 12°  
rouge pour 6 pers  
Eaux minérales, Café  
Pour Les Menus à 26€, 28,50€  
30,50€, 32,50€

**Toutes nos viandes sont  
accompagnées de légumes de  
saison**

Kir pétillant  
Vins à définir avec le Chef  
Bourgogne aligote blanc AOC  
Bourgogne pinot noir AOC  
Cote du Rhone St julien  
blanc et rouge AOC  
Eaux minérales, Café

## Menu à 30,50€

Salade Landaise  
⌘  
Pavé de saumon  
et Rosace de rouget  
⌘  
Trou Normand  
⌘  
Gigot d'agneau  
Ou  
Magret de Canard  
Ou  
Roti de Veau  
Ou  
Cuisseau de Veau Forestier  
(minimum 80 Pers)  
⌘  
Fromage  
⌘  
Assiette 3 Desserts

## Menu à 35€

Foie Gras de Canard  
et Saumon Fumé  
⌘  
Panier Ris de Veau  
Aux Morilles  
Ou  
Filet de St Pierre  
aux Noix de Saint-Jacques  
Ou  
Cuisses de Grenouilles  
⌘  
Trou Normand  
⌘  
Roti de Veau  
Ou  
Cuisseau de Veau Forestier  
(minimum 80 Pers)  
Ou  
Magret de Canard  
ou  
Filet de Boeuf en Croûte  
⌘  
Fromage  
⌘  
Assiette 4 Desserts

☎ 04-77-28-93-80

☎ 04-77-28-98-16

lasauzee-contact@orange.fr

## Menu à 26€

Terrine Maison,  
Jambon de Campagne  
⌘  
Dos de colin  
⌘  
Pintadeau  
Ou  
Boeuf Braisé  
⌘  
Fromage  
⌘  
Dessert

## Menu à 32,50€

Terrine Maison et  
Foie Gras de Canard  
⌘  
Coquilles Bretonne  
Aux Noix de Saint Jacques  
⌘  
Trou Normand  
⌘  
Roti de Veau  
Ou  
Cuisseau de Veau Forestier  
(minimum 80 Pers)  
Ou  
Gigot d'agneau  
Ou  
Cuisses de grenouilles  
⌘  
Fromage  
⌘  
Assiette 3 Desserts

## L'information du chef

Du Jambon Cuit Chaud peut être  
servi en entrée froide à partir  
du menu à 30,50€  
**avec un minimum 40 personnes**

### Menus enfant 6€

Entrée froide ou Viande  
Légumes  
Dessert, 1 sirop à l'eau

### Menus enfant 8€

Entrée, Viande, Légumes  
Dessert, 1 sirop à l'eau

**Le menu et le nombre doivent nous  
parvenir, bien définis, au plus tard,  
1 mois avant le repas.**

**Nous vous en Remercions**

Tous nos prix sont affichés toutes taxes  
comprises et service compris

Nous sommes au regret de **refuser l'accès aux chiens** pour des raisons d'hygiène et de sécurité