

+



<http://auberge-sauzee.info>
lasauzee-contact@wanadoo.fr

Menus Mariages

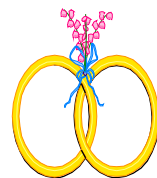
☎ : 04-77-28-93-80
 📠 : 04-77-28-98-16

Kir Pétillant et ses Amuses Bouche
servis à table

ENTRÉES FROIDES

✧
 Marquise en Jambon et Foie Gras de Canard
 Ou
 Trilogie de Foie Gras
 Ou
 Salade Landaise au Foie Gras de Canard
 et Gésiers Confits
 Ou
 Assiette Marine
 (saumon fumé, tartare de saumon, salade fruits de mer, crevettes..)
 Ou
 Duo Saumon fumé et Foie Gras

Boisson comprise dans le menu :
 Vins rouge, rosé et blanc,
 Eaux minérales, café.

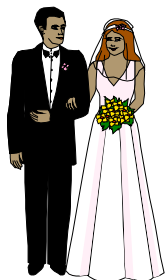


ENTRÉES CHAUDES

✧
 Coquille Saint Jacques
 Ou
 Filet de Sandre aux Noix de Saint Jacques
 Ou
 Feuilleté de Ris de Veau ou Foie Gras et aux Morilles

VIANDES

Cuisseau de Châtron (veau) à la forestière, et ses légumes, gratins.
 Amené en salle, flambé devant les convives.
 Ou
 Cuissot de Biche Grand Veneur en Période de chasse



✧
 Fromage Blanc ou Sec
 ✧
 Dessert Glacé
 ✧
 Gâteau des mariés
 ✧
 Vins Blanc, Rosé, Rouge.
 Eaux Minérales
 Café

✧
 Champagne à apporter avec droit de Bouchon **3€/Bouteilles**

Les Petits Plus du Chef.

✧ Trou Normand + 2€
 ✧ Possibilité de supprimer un dessert -1.5€
 ✧ Possibilité de repas à midi avec coupe de fruit, et Gâteaux des Mariés servi dans la soirée +10€
 (eaux minérales, café compris,
 vin et bière en supplément)