



Menu Classique 3 plats 38,00€

Menu Classique 2 plats 34,00€

(Avec la boisson)

Entrée  
Froide

Salade Landaise au Foie Gras de Canard  
et Gésiers Confits

Ou

Assiette Marine

(saumon fumé, tartare de saumon, salade fruits de mer....)

Ou

Duo Saumon fumé et Foie Gras

Entrée  
Chaude

Coquille Saint Jacques a la Bretonne, et sa Croustade

Ou

Filet de Sandre aux Noix de Saint Jacques, Beurre Blanc

Ou

Panier de Ris de Veau aux Morilles

Viande

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

Farandole de Desserts

Et la pièce montée des mariées

Vins Blanc, Rosé, Rouge.

Eaux Minérales, Café

## Menus Mariages

*Vins fins a déterminer*

Côtes du Rhônes

Bourgogne

Bordeaux

Côtes de Provinces

Eaux Minérales

Et café compris

<http://auberge-sauzee.info>

[lasauzee-contact@orange.fr](mailto:lasauzee-contact@orange.fr)

Menu Buffet

Viande chaude

38,00€

(Avec la boisson)

Tel: 04 77 28 93 80

St Cyr les vignes

Le buffet Hors d'oeuvre:

Foie gras

Saumon Fumé

Assortiment 3 crudités

Poisson Froid en Bellevue

Assortiments de terrines

Marquise en jambon

Chaud Froid de volaille...



La viande chaude

Cuisseau de Châtron (veau) à la forestière, et ses légumes, gratins.  
Amené en salle, flambé devant les convives.

Ou

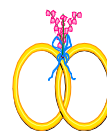
Cuissot de Biche Grand Veneur en Période de chasse

Pour Finir

Fromage Blanc ou Sec

Farandole de Desserts

Et la pièce montée des mariées



*Les points communs de ces repas:*

*Accueil des Mariés avec le verre de pétillant et ses amuses bouches servi à table*

*Trou normand supp 2€*

*On peut remplacer la Farandole des desserts par un Entremet des Mariés, Traditionnel ou Glacé, servi avec 2 choux Caramel*

*Le champagne est amené par vos soins, droit de bouchon 3€*

*Nous sommes à votre écoute pour toute autre suggestion*

*Merci de nous faire confiance depuis près de 40 ans!!*