



Menus banquets 2024



L'Auberge du centre - 34 grande rue, 41120 Chitenay - 02.54.70.42.11

www.auberge-du-centre.com

« Notre sélection peut être amenée à changer selon notre approvisionnement »

Les menus banquets

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives

37€

La mousseline de lieu au coeur de saumon,
crème d'herbes potagères

Le médaillon de volaille farcie
aux pleurotes, son jus monté au Cheverny

Le tutti frutti ou fraisier et son sorbet

42€

La salade solognote aux pointes d'asperges
(en saison) et toasts de chèvre chaud

Le pavé de cabillaud rôti, risotto crémeux,
beurre monté au Noilly pratt,
petits légumes de saison

Le parfait glacé au Grand Marnier
coulis d'orange amère confite



47€

La ballotine de volaille farcie au foie gras
et pommes tapées

Le gigot d'agneau rôti au thym gratin
dauphinois, haricots verts et
tomate provençale

Le duo de fromages et son mesclun

La douceur au chocolat, cœur
orange amer sorbet
mandarin mandarine

50€

L'assiette de poissons au citron,
crème d'herbes

Le magret (ou filet) de canard rôti, crumble
pain d'épices, purée de patates douces et
petits légumes

Le duo de fromages et son mesclun

Le croquant praliné pistache,
sorbet framboise

52€

La maki de saumon fumé auchèvre
frais, petite salade et
crème acidulée

La pièce de faux filet rôti, sauce cabernet,
gratin de pommes de terre et légumes de
la ferme

Le duo de fromages et son mesclun
La forêt noire et son sorbet



55€

La composition de foie gras maison sur
Chutney de fruits secs toasts grillés

Le suprême de pintade fermière, sauce
forestière, garniture de saison
Le duo de fromages et son mesclun
L'entremet poire / caramel et son
sorbet

59€

Mise en bouche :

La faisselle de chèvre aux herbes fraîches

Le filet de dorade, fine ratatouille
provençale et son coulis tomate

La pièce de rumsteck sauce Cheverny,
Pommes Darphin et légumes du moment

Le duo de fromages et son mesclun

L'omelette norvégienne

63€

Mise en bouche de saison

Le dos de cabillaud rôti, risotto et réduction
de Noilly Pratt

Le tournedos de bœuf rôti, flan de girolles

Le duo de fromages et son mesclun

Le caramel coco et son coulis Arabica

68€

Mise en bouche :
La mousse de foie gras et
son caviar de légumes

Le filet de bar sur sa compotée de fenouil,
velouté de coquillage

L'entrecôte de carré de veau,
crémeux aux girolles, pomme Macaire,
asperges vertes au Serrano

Le duo de fromages et son mesclun

Comme un Paris - Brest



73€

Mise en bouche :
La gourmandise de rilette de crabe,
crème d'agrumes

Le médaillon de lotte à l'armoricaine,
fine purée crécy

Le suprême de pigeon et sa cuisse confite,
flan de girolles et sa sauce Bourgeuil

Le duo de fromages et son mesclun

Le vacherin au coulis de fruits rouges



85€

Le palet d'avocat au wasabi et langoustines
rôties aux graines de sésame

Le feuille à feuille de ris de veau
aux morilles, infusion au Porto

Le carré d'agneau rôti sur sa croute
d'herbes, pommes de terre Darphin et petits
légumes

Le duo de fromages et son mesclun

La tulipe de sorbet aux fruits rouges

90€

Le médaillon de foie gras « maison » et
Chutney de fruits secs

Le 1/2 homard flambé au whisky et
infusion à l'estragon

Le filet de boeuf servi en brioche,
écrasé de pommes de terre aux éclats
de morilles relevé à l'huile de truffe

Le duo de fromages et son mesclun

La pièce montée au Grand - Marnier

92€

La gourmandise de crabe et homard bleu,
crème acidulée

Le filet de turbotin à la vapeur,
sauce hollandaise

Le médaillon de veau taillé dans le filet,
crème de morilles et sa garniture de saison

Le trio de fromages et son mesclun

Le St Honoré

15€

**Le menu « Ptit's Loup »
maximun 12 ans**

L'assiette de crudités

Le steak ou la volaille ou le poisson
légumes du moment

Glace 2 boules ou douceur au chocolat
ou dessert du menu



Le service du déjeuner est effectué de 12h00 à 16h00
(Les entrées sont servies jusqu'à 13h30)

Le service du dîner est effectué de 19h00 à 23h00
(Les entrées sont servies jusqu'à 20h30)

Les demi-heures supplémentaires sont facturées à une hauteur de 50€

La privatisation de salle est disponible suivant les saisons et le nombre de convives à 100€
(jusqu'à 16h00 et 23h00)

La pièce montée est disponible pour tous les menus avec un ajout de 3,50€ par personne

Le trio de fromages peut être rajouter dans les menus avec un supplément de 5,00€ par personne

POUR L'APERITIF (servi avec 3 pièces)

Le kir de Touraine <i>(crème de cassis et sauvignon blanc)</i>	5,00 €
Le pétillant framboise <i>(crème de framboise et pétillant de la région)</i>	6,00 €
La coupe de Crémant de Loire	7,00 €
La flûte de Champagne	10,00 €
Le cocktail de la maison « Denis-Papin » <i>(jus d orange, amaretto, grenadine et pétillant)</i>	8,00 €
« L'Exotic light » ou « le tintin » taille enfant <i>(cocktail de jus de fruits sans alcool)</i>	6,50 € 4,50 €
L'assortiment de cocktails « Maison » <i>(Denis-Papin, Planteur, Americano, ...)</i>	8,00 €
Service avec 6 pièces	2,50 €



POUR LE DESSERT

La bouteille de Crémant de Loire	À Partir de 28,00 €
Le magnum de Touraine « Brut »	À Partir de 56,00 €
La bouteille de Champagne	À Partir de 56,00 €
Le magnum de Champagne	À Partir de 100,00 €
Le café	2,50 €
L'infusion ou le thé	2,50 €

NOS FORMULES LIQUIDES

Aperitif	Vin blanc	Vin rouge	Café	Tarifs
×	Touraine blanc <i>(carafe)</i>	Touraine rouge <i>(carafe)</i>	✓	12,00 €
×	AOC Touraine	AOC Cheverny	✓	14,00 €
Le cocktail de la maison	AOC Cheverny	AOC Touraine	✓	16,00 €
Le pétillant framboise	AOC Cheverny	AOC Chinon	✓	18,00 €
La coupe de Crémant de Loire	AOC Anjou	AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	✓	20,00 €
La flûte de Champagne	AOC Menetou-Salon	AOC Saumur-Champigny	✓	22,00 €

www.auberge-du-centre.com

Consultez notre carte des vins avec plus de 500 références !