L' Auberge*** du CENTRE

# Stop lunch 2024
(associations, autocaristes, entreprises)

L'Auberge du centre - 34 grande rue, 41120 Chitenay - 02.54.70.42.11
www.auberge-du-centre.com

**« Nous désirons recevoir l'effectif final, 5 jours avant, pour la facturation, merci »**

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

# Les menus

## Menu N°1

**25 € 29 € 30 €**

La salade de crevettes, crème d'agrumes
* * *
La joue de porc rôtie, sauce moutarde d'Orléans et sa garniture de légumes
* * *
La tarte Tatin, sauce caramel, glace vanille

## Menu N°2

**25 € 29 € 30 €**

La salade de chèvre chaud au miel et filet de canard fumé à ma façon
* * *
Le filet de lieu, risotto
fondue de légumes de saison, beurre citronne
* * *
La douceur au chocolat amer, griottes confites,sorbet passion

## Menu N°3

**26 € 30 € 33 €**

La terrine de canard aux noisettes et mesclun de saison
* * *
Le suprême de volaille forestière, sauce grand-mère, garniture de saison

Le plaisir poire, sorbet vanille / chocolat
* * * *

## Menu N°4

**26 € 30 € 33 €**

La salade solognote aux pointes d'asperges
* * *
La cuisse de cannette glacée au miel de Sologne, écrasé de pommes de terre aux appétits
* * * *
Le fraisier maison, coulis de fruits rouges (suivant saison)
Ou
Le croquant praliné pistache, sauce Arabica, sorbet citron

## Menu N°5

**27 € 31 € 36 €**

La terrine de lieu aux pointes d'asperges vertes et tomates confites, crème acidulée aux herbes fraiches

* * *

Le suprême de volaille aux herbes et son jus de rôti, garniture de légumes

* * *

Le parfait glacé grand Marnier, coulis d'orange Amer

## Menu N°6

**30 € 32 € 34 €**

Le palet d'avocat au wasabi
Et ses crevettes coco

* * *

Le gigot d'agneau rôti et son jus au thym, gratin Dauphinois et légumes de saison

* * *

L'assiette de fromages du pays

* * * *

Le sablé aux fruits de saison, sorbet cassis

## Menu N°7

**29 € 32 € 36 €**

La palette de poissons fumés et marinés et sa crème d'aneth

* * *

Le filet de canard en crumble de pain d'épices, sauce aigre-douce, écrasé de pommes de terre

* * *

L'assiette de fromages

* * *

Le délice Solognot, glace pain d'épices

## Menu N°8

**30 € 32 € 37 €**

La ballottine de volaille au foie gras et pommes tapées

* * *

Le faux filet rôti, sauce Bourgueil auxéchalotes confites, champignons forestiers, garniture de saison

* * *

L'assiette de fromages

* * *

Farandole de dessert du moment

- **Tarification :**
  - **Déjeuner en semaine**
  - **Dîner en semaine**
  - **Samedi soir, dimanche et jours fériés**

**Supplément fromages : 3.00€**

| *Tarifs* | Déjeuner en semaine | Dîner en semaine | Samedi soir, dimanche et jours féries |
|---|---|---|---|
| Menu 1 | 25 € | 29 € | 30 € |
| Menu 2 | 25 € | 29 € | 30 € |
| Menu 3 | 26 € | 30 € | 33 € |
| Menu 4 | 26 € | 30 € | 33 € |
| Menu 5 | 27 € | 31 € | 35 € |
| Menu 6 | 30 € | 32 € | 34 € |
| Menu 7 | 29 € | 32 € | [illegible] |

## Formules boissons en bouteilles carafées

**Formule 1 :** 20cl de AOC de Touraine par personne+ café
9 €/pers
**Formule 2 :** 25cl de Sauvignon et AOC de Touraine par personne+ café
10 €/pers
**Formule 3 :** 25cl de sauvignon et gamay de Touraine + café + Kir en apéritif
12 €/pers

## Formules boissons en bouteilles de 75cl

**Formule 4 :** 25cl  Cheverny blanc et Touraine rouge + café
14.00 €/pers
**Formule 5 :** 25cl  Cheverny blanc et Touraine rouge + café + Kir
16.00 €/pers
**Formule 6 :** 25cl  Cheverny blanc et Chinon rouge + café + Pétillant framboise
17.00 €/pers

*Dans ces formules, nous comptons 1 bouteille de vin blanc et 1 bouteille de vin rouge pour 6 personnes.*

**Nos horaires de services : 12H-13H15 / 19h-20h**

*Ces tarifs sont valables pour un menu unique ;*
*groupe à partir de 20 personnes*