



## Menus banquets 2023



« 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

35€  
par

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

40€  
par

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



43€  
par

La ballotine de lapin farci 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 amer,  
sorbet mandarine

46€  
par

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

50€  
par

La macaronade de saumon fumé au chèvre frais, petite salade et crème acidulée

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

Le duo de fromages et son mesclun

La forêt noire

53€  
par

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



57€  
par

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

58€  
par

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

65€  
par

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

Le Paris - Brest

70€  
par

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



77€  
par

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 nougat glacé aux fruits rouges

85€  
par

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€  
par

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€  
par

**Le menu « Ptit's Loup »  
maximum 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 19h30 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)

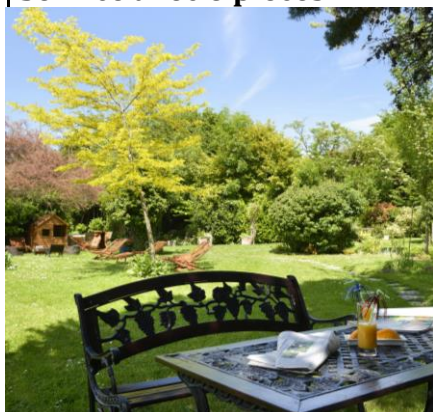
La pièce montée est disponible pour tous les menus avec un ajout de 3,50€ par personne

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

Vous avez la possibilité de faire un menu avec un choix multiple avec un ajout de 2,00€ par personne

**POUR L'APERITIF (servi avec 3 pièces)**

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



**POUR LE DESSERT**

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

**NOS FORMULES LIQUIDES**

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

[www.auberge-du-centre.com](http://www.auberge-du-centre.com)

**Consultez notre carte des vins avec plus de 500 références !**