

## Menu fin d'année

Kir pétillant à la crème de griotte  
(Ou Cocktail de Jus de Fruits sans alcool) et sa mise en bouche



Fondant d'écrevisses et crabe, velouté de crustacés

Servi avec un vin blanc vin blanc Destinée 2010 « Joseph Mellot »

Ou Mille feuilles de canard en foie gras et magret fumé

Servi avec un vin blanc légèrement moelleux Soleil d'Octobre 2010 Domaine de Mirail



Dôme en mousseline de poissons et noix de st jacques

Servi avec un vin blanc Destinée 2010 « Joseph Mellot »

Ou Ballottine de volaille farcie aux marrons, cèpes et pépites de foie gras

Servi avec un vin rouge Destinée 2009 « Joseph Mellot »



Frou frou de chocolat au cœur de framboise

Ou Bavarois fruits des Antilles au cœur tendre ...



1 bouteille de vin pour 4 personnes et Café

Tarif par personne 27,50 € TTC

**Conditions de vente du « Menu de fin d'année » : Menu servi pour un minimum de 15 personnes**

**Jusqu'à 25 personnes maximum**, menu avec les différents choix parmi les entrées et les plats et desserts dans ce cas nous demandons un responsable de table pour guider le service

**Ou Menu unique pour l'ensemble de la table, choisi parmi les propositions d'entrées, de plats et de desserts**

Notre établissement travaillant avec des produits d'arrivages et de notre fabrication, veuillez nous confirmer **10 jours** avant la date de la manifestation le nombre de participants et la composition du menu par téléphone aux jours et heures d'ouverture de l'auberge ou par mail [auberge.du.detour@orange.fr](mailto:auberge.du.detour@orange.fr)

En raison d'un grand nombre de désistement de convives sans que le restaurant soit prévenu, désormais il sera facturé tous les repas commandés si nous n'avons pas été prévenu 24 h à l'avance. Nous vous demanderons de nous confirmer par écrit ou mail le nombre de participants .

Pour le bon déroulement du service nous débiterons le repas au plus tard à 13h15 du lundi au samedi midi et 20h45 le vendredi soir et samedi soir

Notre établissement ferme ses portes le midi à 16 h et le soir à 23h45 Menus et tarifs jusqu'au 31 janvier 2011

Prix sont nets, tiennent compte de la TVA à 5,5 % et TVA 19,6 % (boissons alcoolisées)



**Nous pouvons également vous proposer :**

Droit de bouchon sur bouteille da champagne et pétillant (servi au dessert) : 5 € par bouteille ouverte

Assiette de Fromages : 4€ par personne ( 3 morceaux + salade) à commander à la réservation

Vin (Domaine sélectionnée au menu) : 14 € la bouteille Domaine « Joseph Mellot » et Soleil d'Octobre 18 € la bouteille