



130 chemin de la Sauzée
42210 Saint Cyr les vignes
www.auberge-sauzee.com

Menus Printemps Eté 2019

Tarifs Groupes

Boisson incluse

À partir de 25 personnes adultes

Fermeture le Lundi

Nous demandons aux personnes qui sont allergiques (gluten, lactose, arachide, fruits secs, fruits de mer, etc) de nous le dire avant le repas

Tel: 04 77 28 93 80

contact@auberge-sauzee.info

Menu « Etape » à 25.90€

**Uniquement en Semaine
Sans animation dansante**

Quiche aux poireaux et lardons
⌘

Suprême Poulet
Sauce champignons

Riz et légumes
⌘

Fromage
⌘

Tarte aux Pommes et boule de Glace vanille

1 Kir, Vin de table 13° Pichet, 1 litre/4 personnes, café

Découverte des glaces artisanales

des Délices Foréziens

A partir du menu à 29.90€

Vacherins vanille * et framboise de Montrottier

et son coulis au fruit rouge

Ou

Omelette norvégienne à la vanille bourbon de madagascar *

*Vanille Bourbon de Madagascar

Menu enfant 10.00€

Menu enfant 13.00€

Entrée frite

Entrée

OU

ET

Viande frite

Viande frite

Fromage et dessert

Fromage et dessert

Boisson

Boisson

Menu à 29.90€

Uniquement en Semaine

Assiette de Charcuterie
Ou

Salade chèvre chaud
⌘

Suprême Poulet
Sauce champignons

Riz et légumes
Ou

Filet de poisson
sauce crustacée

⌘

Fromage
⌘

Vacherin artisanal

Tous nos prix sont affichés toutes taxes comprises et service compris

Détail Boisson dans le Menu à 29.90€:

1 Kir vin blanc

Mises en bouches

1 Btle 75cl vin blanc de table
12°/6 pers

1 Btle 75cl vin rouge de table
12° /6 pers

Eaux minérales, café

Menu à 32.70€

Terrine de lapin maison
Et son burger de foie gras
Ou
Crumble de truite aux amandes
Et ses demoiselles de la mer
⌘
Trou limoncello
⌘
Rôti de Veau
Ou
Cuissot de Porcelet au jus aux herbes
⌘
Fromage
⌘
Assiette 3 Desserts
Ou
Dessert glacé artisanal

Menu à 46.50€

Assiette entre Terre et Mer et ses toasts
⌘
Feuilleté au ris de Veau
Sauce aux « Verpes de bohême »
(morillons) à la crème
⌘
Trou Limoncello

Rôti de Veau
Ou
Gigot d'agneau
⌘

Fromage
⌘
Assiette 4 Desserts
Ou
Dessert glacé artisanal

Menu à 35.20€

Salade aux gésiers et magrets fumés
Ou
Salade crevettes
Et ses beignets de Calamar
⌘
Feuilleté au Jambon
Sauce champignon à la crème
Ou
Gratin de fruits de mer
⌘
Trou limoncello
⌘
Coquelet sauce aux écrevisses
Ou
Cuissot de porcelet au jus aux herbes
⌘
Fromage
⌘
Assiette 3 Desserts
Ou
Dessert glacé artisanal

* filet de poisson selon arrivage Merlu, cabillaud, colin...

..dans les Menus de 32.70€ à 46.50€ Boisson incluse

1 mise en bouche
1 Kir pétillant
1 btle 75cl Vin Blanc
AOC/6 pers
1btle 75cl vin Rouge
AOC/6 pers
Eaux minérales, café

Menu à 37.40€

Assiette du Périgord et foie Gras mi cuit
Ou
Crumble de truite aux amandes
Et sa salade aux lanières de truite fumé
⌘
Filet de Dorade Royale, sauce Crustacé
Ou
Feuilleté aux escargots
⌘
Trou limoncello
⌘
Rôti de Veau *
Ou
Cuisses de lapin aux olives
Ou
Filet de Canette
⌘
Fromage
⌘
Assiette 4 Desserts
Ou
Dessert glacé artisanal

* **Le Rôti de veau pourra être
remplacé par un cuisseau de veau si le
groupe est d'au moins 80 convives
Il sera flambé et découpé en salle.**

**Le menu doit nous parvenir
bien défini, au plus tard,
1 mois avant le repas.
Nous vous en Remercions**

**Toutes nos viandes sont
accompagnées de légumes**

**Droit de bouchon apport champagne
4.00€/ bouteille
à partir de 30 pers adultes**

Buffet Apéritif 5,00€/pers