



Auvergne Saint-Fergeux

# DORMIR à l'auberge

## HÉBERGEMENT

**Arrivée :** entre 14h et 18h  
(après 18h sur rendez-vous)

**Départ :** 10h30 maximum

**Prix :** de 55€ à 74€ la nuit  
(Prix dégressif en fonction  
du nombre de nuit)  
+8€ / pers. petit déjeuner  
continental  
(de 8h à 10h au restaurant)

**9 chambres dont 2 pour les familles**  
(2 adultes et 2 enfants maximum)

Les chambres possèdent toutes  
**leur propre salle de bain privée et WC**  
en plus d'une **télévision**.

### Équipement à disposition

- Cuisine
- Salle de restauration
- Internet et télévision
- Thé et café gratuit
- Boissons libre accès  
(à payer à la fin du séjour)



**Bienvenue aux animaux (+7€ / séjour)**

### Séjours travailleurs professionnels

Nous contacter pour + de renseignements.

*Veillez noter que l'attribution finale  
des chambres revient à l'organisation  
en fonction des disponibilités, du nombre  
de personne et de la durée du séjour.*



## REPAS DU SOIR

(Repas à **choisir la veille**, sauf le samedi)

**Dimanche, lundi et mardi** (sans service)  
Self-Service

Plat à réchauffer soi-même grâce  
aux équipements à disposition  
(Environ 15 minutes au four à 180 °c)

**Voir les choix au verso**

**Mercredi, jeudi et vendredi**  
Avec service

Début du dîner entre 19h et 19h30.  
Fin de notre présence le soir à 20h30.

**Voir les choix au verso**

**Samedi**

Au restaurant

**Menu à la carte**

## LES PETITS PLUS

**Dégustation de champagnes  
et toasts** (sur réservation - prévoir ~1h15)

Du jeudi au samedi de 10h30 à 17h  
(fermeture à 18h30)

Dimanche 10h - 12h  
(fermeture à 13h30)

### Horaires du restaurant

Vendredi midi (accueil de 12h à 13h30)

Samedi midi et soir  
(accueil de 12h à 13h30 et 19h à 20h30)

Dimanche midi (accueil de 12h à 13h30)

### Horaires de la boutique

Tous les jours  
de 8h à 17h



# REPAS SELF-SERVICE



Auberge Saint-Fergeux

## LES FORMULES

25 € / pers. eau incluse

Apéritifs, vin, champagne et autres boissons en suppléments

Nous prévenir, au plus tard, la veille du séjour

### CHOIX 2

2 assiettes

#### ENTRÉE

**Pressé de canard au foie gras**  
(rillettes et foie gras)

et sa salade

ou

**Terrine de canard du chef,  
saucisson de canard à l'ail et  
magret fumé**

ou

**Velouté de légumes**  
de nos voisins maraîchers

#### PLAT

(à réchauffer vous même)

**Cuisse de canard  
au champagne**

et son gratin dauphinois

ou

**Cassoulet de canard**  
(haricots, sauce, épice, saucisse  
de canard, morceau de canard)

ou

**Suprême de pintade  
aux morilles**

et son gratin dauphinois

ou

**Lasagne de canard**

ou

**Parmentier de canard**

ou

**Blanquette de veau** et  
son gratin dauphinois

ou

**Surprise du chef et ratatouille**  
avec les légumes de nos voisins  
maraîchers

+

un choix de DESSERT

### CHOIX 1

plateau-repas

« Plateau-repas » découverte  
avec les produits de la ferme

**1 tranche de foie gras**

**Un pâté croûte au foie gras**  
(possibilité de faire réchauffer  
sur place)

**Salade**

**Magrets fumés**

**Gésiers confit en vinaigrette**

**Rillettes de canard**

**Un morceau de fromage:  
maroilles**

+

un choix de DESSERT

### CHOIX 3

1 assiette

**Une raclette:**  
**fromage à raclette, pommes  
de terre, charcuteries diverses**

et

**une pierrade:**  
**viandes de la ferme**

**salade verte**

+

un choix de DESSERT

## DESSERTS AU CHOIX

### NON GLACÉS

**Le délice de reims**  
et sa crème anglaise  
(gâteau biscuits roses et  
chocolat)

**Pavé au chocolat**  
et son coulis à l'orange

**Mousse** aux biscuits roses  
de Reims

### GLACÉS

**L'entremet glacé**  
aux biscuits roses et son  
caramel

**Le nougat glacé**  
et son coulis de fraises et  
de pêches

**Soufflé glacé**  
aux marc de champagne

