

# 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

