

Culberge Saint-Fergeux

PROPOSITION DE MENUS*

LES Petits Fours (compter environ 3 par personne)

1 € PIÈCE

Quiche
Pizza
Escargots beurre d'ail
Toasts savoyards
Saucisse feuilletée
Mini sandwich chèvre noix
Mini sandwich à la mousse de foie de volaille
Verrine chèvre cranberry
Mini boulette de canard au Comté
Velouté de betterave rouge et fête

1,40 € PIÈCE

Verrine avocat crabe
Macarons au foie gras
Mini sandwich rillettes au Foie Gras
Crudités (tomate, carotte, concombre, radis) et sauce crème ciboulette
Feuilleté de crevette sur lit de poireaux
Wrap fourré au saumon fumé

LES Entrées

FROIDES

Assiette de dégustation

Foie Gras, salade, magrets fumés, gésiers

Les farcis au Foie Gras et sa salade de magrets fumés

Terrine au foie gras et magrets fourrés au Foie Gras

Foie Gras de canard et ses toasts

Rillettes de canard au Foie Gras et sa salade de magrets fumés

Assiette de Saint-Fergeux

Foie gras, magrets fourrés au Foie Gras, terrine farcie au Foie Gras et sa salade de magrets fumés

CHAUDES

Poêlée de Foie Gras de canard (spécialité de la maison)

Sauce moelleuse aux pommes et raisins blonds

Salade de fromage chaud et magrets fumés

Salade, chèvre et maroilles chaud, magrets fumés, noix, raisins

Feuilleté de queues d'écrevisses

Julienne de légumes, sauce champagne

Cassiolette d'escargots

Poisson du marché en cassiolette

Rôti de cabillaud

et purée de butternut

Pavé de saumon en croute de pain d'épice

et purée de patate douce

Oeuf au four

Duo de Foie Gras de canard mi cuit et foie gras poêlé

14€

14€

16€

12€

17€

18€

12€

13€

13€

12€

12€

12€

12€

17€

***UN SEUL CHOIX
DE MENU
pour l'ensemble
des convives**

DROIT DE BOUCHON de champagne : 8€

(à nous apporter au minimum la veille)

PRÉAVIS DE 24 HEURES

pour toute modification du nombre de personnes, sinon la réservation vous sera facturée.

DÉCORATION

restant à la charge du client

EAU, SODA, VIN
sur place



ASSIETTE DE DÉGUSTATION

LES Trous

Trou champenois
*Glace marc de champagne,
marc de champagne*

4€

Trou passion
*Glace fruits de la passion,
ratafia*

4€

Trou rosé
*Glace pamplemousse,
champagne rosé*

4€

Trou lorrain
*Glace mirabelle,
mirabelle*

4€



LES Plats

| | |
|---|------|
| Magret de canard et son gratin dauphinois <i>Sauce périgourdine, sauce miel ou sauce morilles</i> | 17 € |
| Cuisse de canard et son gratin dauphinois <i>Sauce au champagne</i> | 17 € |
| Confit de canard et son gratin dauphinois | 17 € |
| Émincé de dinde et son gratin dauphinois <i>Sauce morilles</i> | 17 € |
| Burger de canard et ses frites | 18 € |
| Aiguillettes de canard aux échalotes | 17 € |
| Suprême de pintade aux morilles | 17 € |
| Rôti de cabillaud et purée de butternut | 17 € |
| Pavé de saumon en croute de pain d'épice et purée de patate douce | 17 € |
| Blanquette de veau | 19 € |
| Tournedos de boeuf <i>Sauce au choix</i> | 22 € |
| Entrecôte de boeuf <i>Sauce au choix</i> | 22 € |
| SAUCE <i>Foie Gras, Champagne, Morilles, Miel, Échalotes, Poivre</i> | |
| LÉGUMES <i>Gratin dauphinois, Champignons de Paris à la crème, Lentillons de champagne, Tomates provençales (en saison), Flan de potiron (en saison), Gratin de courgettes (en saison), Fagot de haricots verts</i> | |
| SALADE FROMAGE | 4 € |
| T R I L O G I E D E F R O M A G E S <i>Brie de Meaux, maroilles, chèvre</i> | 4 € |

LA Planche Enfant 13€

CE MENU EST DISPONIBLE POUR LES - DE 10 ANS

Saucisson et sa salade

Nuggets de poulet (faits maison)
et ses frites

2 boules de glace au choix

+ 1 boisson
Coca-cola ou jus de fruit



LES Desserts

GÂTEAUX

- Poire chocolat
- Trois chocolats
- Fruits jaunes
- Vanille spéculos
- Fruits rouges
- Entremet saveur coco passion

Prix par personne

6€ sur place

4,5€ pour emporter

***UN SEUL CHOIX
DE MENU
pour l'ensemble
des convives**

Plats froids à emporter

À RÉCHAUFFER directement à la maison

| | Prix par personne |
|--|-------------------|
| • Pâté en croûte au foie gras et salade | 6 € |
| • Suprême de pintade sauce morilles et gratin dauphinois | 12 € |
| • Parmentier de canard | 6,50 € |
| • Lasagne de canard | 6,50 € |
| • Cassoulet de canard | 10 € |
| • Cuisse de canard au champagne et gratin dauphinois | 12 € |
| • Gâteau au choix | 4,50 € |

***UN SEUL CHOIX DE MENU**
pour l'ensemble des convives

Buffet FROID

POUR EMPORTER OU SUR PLACE
aucune livraison ou service à domicile

SALADES COMPOSÉES

César : salade, lardons, maïs, tomate cerise et croûtons

Champignons : champignons, soja, émincé de dinde et jambon de parme

De la mer : pâtes, écrevisses, surimi

Exotique : chou, jambon, tomate et comté

Fraîcheur : concombres, crevettes et coeurs de palmier

Normande : salade, pomme, coraya

Pâtes : pâtes, tomates, maïs, etc

Taboulé

Piémontaise : pommes de terre, mayonnaise, cornichons, sauce

Pamplemousse : pamplemousse, riz, champignons, jambon, gruyère, crevette, mousseline

Minceur : langue d'oiseau, tomate, concombre, jambon, gruyère, vinaigrette

Poisson : coquillettes, saumon cuit, saumon fumé, crevettes, surimi

MENU À 27€

2 crudités
Quiche fermière
2 salades composées
3 charcuteries
3 viandes froides
1 dessert
Pain

CRUDITÉS

Betteraves rouges
Céleri - carottes
Concombre
Oeufs durs
Tomates
Melon ou pastèque
(en saison)

CHARCUTERIES

Rillettes de canard
Saucisson sec
Saucisson cuit
Jambon sec
Jambon blanc
Pâté au marc de champagne

MENU À 30€

3 crudités
Pâté Croûte au Foie Gras de canard
3 salades composées
4 charcuteries
3 viandes froides
1 dessert
Pain

VIANDES

Magret froid
Poulet
Saumon
Rosbif
Rôti de porc

GÂTEAUX

Poire chocolat
3 chocolats
Fruits jaunes
Vanille spéculos
Fruits rouges
(selon saison)
Entremet coco passion

Menu spécial économique **NON MODIFIABLE**

Menu clé en main non modifiable avec une remise sur le prix

1^{ère} entrée (froide)

Assiette Saint Fergeux

*Foie gras, magrets fourrés au Foie Gras, terrine farcie au Foie Gras
et sa salade de magrets fumés*

—

2^{ème} entrée (chaude)

Rôti de cabillaud

purée butternut

—

Trou rosé

(glace pamplemousse et champagne rosé)

—

Plat

Aiguillette de canard

sauce échalote, gratin dauphinois
et lentillons de champagne

—

Salade brie

—

Gâteau au choix

54,50 € / personne
au lieu de 60 €

Auberge Saint-Fergeux

24, rue de la Crolière ■ 51130 Blancs-Coteaux

Tél. : 03 26 57 90 60 ■ Mail. : auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

www.auberge-saint-fergeux.fr

 Auberge-saint-fergeux