

Auberge Le Vieux Fusil



Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande vous trouverez ci-après nos propositions pour votre repas. Un menu et plusieurs formules selon vos envies et votre budget. Nous vous rappelons que sur simple demande et tous les week-ends nous servons nos hôtes en tenue Solognote du début du siècle dernier.

Cette proposition est spécialement faite pour vos groupes à partir de 15 adultes payants. 2 formules à 30 € et 33 €. Pour vos jeunes nous vous proposons un menu Marmousio à 11 euros incluant le plat chaud et le dessert (-de 12 ans).

Nous vous conseillons de réserver dans un premier temps votre date, votre choix de menu devra, quand à lui, être confirmé au minimum 15 jours avant votre repas. Nous vous remercions d'établir dans la mesure du possible un seul et même choix pour l'ensemble de vos convives.

Vous trouverez également une proposition à 26 € incluant les boissons, ce menu ne peut pas être modifié et n'est pas servi les dimanches et jours fériés.

Un forfait boisson incluant notre kir et ses amuses bouche, votre vin durant le repas (1 bt pour 3 personnes) et le café en fin de repas: 10€ par personne est vivement conseillé pour les groupes au-delà de 20 personnes.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir, recevez nos gourmandes salutations

Alice et Laurent Lefeuve

SERVICE EN HABITS D'EPOQUE

Alice et Laurent LEFEUVRE-1140 route de contres- 41230 Soings en sologne

tel : 02 54 98 71 31 fax : 02 54 98 75 61

mail : alice@levieuxfusil.fr- *visitez:* <http://www.levieuxfusil.fr>

Menu GROUPE Délice de Chambord

33 €

Foie Gras de « Goulu à l'Essiot » (supplément 5 euros)

Ou

Assiette Découverte d'Esturgeon Fumé et sa Terrine

Ou

Croustillant de Sandre aux Petits Légumes, Crème d'Aneth

Filet de Bœuf Sauce Foie Gras

Ou

Sauté de Cerf/Biche aux Airelles

Ou

Pavé d'Esturgeon de Sologne

Garnitures au choix à définir ensemble

Assiette de Fromages Duo Vache et Chieuvre , Salade Verte

Gâteau 3 chocolats et sa Crème de Pistache

Ou

Bavaroise Poire Chocolat

Ou

Délice Citron Meringué, Vanille

Menu GROUPE Délice de Sologne

30 €

Petite Rillettes de Carpe de Sologne et sa Fine Baguette

Ou

Saumon Gravlax, Nuage d'Aneth

Pavé de Sandre en Croûte d'épices Sauce Crémeuse au
Cheverny, Risotto aux Pleurotes

Ou

Magret de Canard Rôtis, Sauce au Miel de Forêt Pommes
Safranées, Gratin de Pommes de Terre

Ou

Sauté de Sanglier au Cot de Touraine

Assiette de Fromages Duo Vache et Chievre, Salade
Verte

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Bavaroise aux Poires et au Caramel

Menu GROUPE Associations (hors dimanches et fériés)

26 €

Kir du Vieux Fusil

Terrine de Lapin aux Noisettes

Ou

Salade Solognote (Rillons – Chèvre Chaud sur Pomme Chutney
de Figues)

Mignon de Porc, cuisson basse température, sauce Porto

Ou

Feuillantine de Poisson du Moment aux Petits Légumes Poêlée
de Céréales aux éclats de Châtaignes
Sauce au Cheverny Blanc

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Omelette Norvégienne Vanille Rhum Raisin, Flambée

Café

¼ Vin par personne

Possibilité sur ce même menu

Menu à 21 € **SANS** les boissons (apéritif-vin-café)

Menu à 28 € **AVEC** le fromage