

Auberge Le Vieux Fusil



Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande vous trouverez ci-après nos propositions pour votre repas. 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. Le prix préférentiel de 33 € incluant le fromage est accordé au-delà de 15 personnes (adultes payants). 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 28 € 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 Lefeuvre

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 3 euros)

Ou

Assiette Découverte Etang de Sologne

(Terrine de Truite, Rillettes de Carpes, fumaison de Carpes et d'Esturgeons)

Ou

Croustillant de Brochet aux Petits Légumes, Crème d'Aneth

Ou

Petite Rillettes de Carpe de Sologne et sa Fine Baguette

Ou

Pressé de Joes de Bœuf aux Jeunes Carottes

Brochette de Filet de Bœuf Sauce Foie Gras

Ou

Pavé de Quasi de Veau Sauce Sous-Bois

Ou

Cassolette de Brochet aux St Jacques

et Ecrevisses Etuvée de Poireaux

Ou

Pavé d'Esturgeon de Sologne Au Cheverny

Ou

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

Ou

Véritable Blanquette de Veau à l'Ancienne Riz Pilaf

Garnitures au choix à définir ensemble

Assiette de Fromages Duo Vache et Chieuvre, Salade Verte

Croustillant 3 chocolats et sa Crème de Pistache

Ou

Fraisier

Ou

Délice Citron Meringué, Vanille Coulis de Fruits Rouges

Tarte des Demoiselles Tatin

Ou

Crousti-Pistache Citron Framboises, Coulis de Fruits Rouges

Menu GROUPE Spécial Associations
(Hors dimanches et fériés)

28 €

Kir du Vieux Fusil

Terrine de Confit de Foies de Volailles, Compoté d'Oignons

Ou

Duo Solognot

(Brochettes de Rillons, Chèvre Chaud sur Pomme Fruit et
Chutney de Figs, Salade)

Mignon de Porc, cuisson basse température, sauce Porto

Ou

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

Garniture à définir ensemble

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 30 € **AVEC** le fromage