

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 35 € incluant le fromage est accordé au-delà de 15 personnes (adultes payants). Un forfait boisson incluant notre kir et ses amuses bouche, votre vin durant le repas (1bt pour 3 personnes) et le café en fin de repas: 12 € par personne est vivement conseillé. Pour vos jeunes nous vous proposons un menu Marmousio à 11 € 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.

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

mail : alice@levieuxfusil.fr

visitez : <http://www.levieuxfusil.fr>

Menu GROUPE Délice de Chambord
35 €

Feuilleté de Ris d'Agneau Parfum de Sous-Bois
Ou
Saumon Mariné Gravlax, Crème Citronnée
Ou
Pressée de Chievre Frais aux Légumes de Saisons
Ou
Ballotine de Poissons d'Etang de Sologne (selon arrivage), Sauce Crémeuse

Cassiolette de Truite aux St Jacques
Etuée de Poireaux d'Cheu nou Crémeux de St jacques
Ou
Pavé d'Esturgeon de Sologne Au Cheverny
Ou
Sauté de Gibier de Chasse aux Airelles
Ou
Filet de Bœuf aux Poivres Verts

Garnitures au choix à définir ensemble

Assiette de Fromages Duo Vache et Chievre, Salade Verte

Croustillant Feuillantine Praliné Chocolat, Coulis Fruits Rouges
Ou
Omelette Glacée Meringuée Flambé, Vanille Rhum Raisins
Ou
Tarte des Demoiselles Tatin
Ou
Délice 3 Chocolats, Crème de Pistache

**Menu GROUPE Spécial Associations
(Hors dimanches et fériés)
30 €**

Kir du Vieux Fusil

Terrine du Chef, Compoté d'Oignons

Ou

Duo Solognot

(Brochettes de Rillons, Chèvre Chaud sur Pomme Fruit et
Chutney de Figues, 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 23 € SANS les boissons (apéritif-vin-café)

Menu à 32 € AVEC le fromage