

Menu banquet

Tarif 2026

Menu unique pour toute la table à partir de 12 personnes

Entrée - Plat - Dessert (Fromage optionnel)

Information et réservation au 02 99 00 02 22 ou contact@aubergedestilleuls.fr

Les entrées

Aumônière de Saint Jacques aux petits légumes	11,50 €
Risotto de Sarrazin grillé et son œuf parfait, jus aux herbes	09,50 €
Carpaccio de tomates anciennes et burrata	10,90 €
Filet de sandre, beurre blanc aux algues, risotto fregola sarda	12,65 €
Terrine de foie gras de canard	13,60 €

Les plats

Filet de veau braisé, sauce à la fève de tonka	18,90 €
Filet de bar rôti, sauce hollandaise	14,45 €
Tournedos de filet bœuf poêlé, sauce poivre vert	21,00 €
Carré d'agneau en croûte de pain d'épices	14,50 €
Magret de canard, sauce à la framboise	13,80 €
Wok de légumes du moment, au sésame et sauce soja (végan)	11,95 €

Les fromages

Assortiment de trois fromages, salade verte	05,90 €
Croustillant de brie chaud, salade verte	06,10 €
Tartine de brie et compotée de poire aux cumins, salade verte	05,90 €
Plateau de fromages et salade verte	08,00 €

Les desserts

Assiette gourmande (Moka - Petit Antoine - Pavlova) *	09,50 €
Paris-Brest revisité *	07,00 €
Gâteau Moka *	07,50 €
Entremet aux pommes et caramel au beurre salé sur sablé *	07,00 €
Petit Antoine (daquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat) *	08,50 €
Millefeuille *	07,50 €
Fraisier ou Framboisier *	08,50 €

* Possibilité de présentation en gâteau d'anniversaire

Ne travaillant que des produits frais nous sommes dépendant des caprices de mère nature et pouvons avoir des soucis d'approvisionnement de produit , merci de votre compréhension.

Les forfaits boissons (à partir de 12 personnes)

Un apéritif par personne,

Une bouteille de vin blanc pour 6 personnes,

Une bouteille de vin rouge pour 4 personnes.

10,50 € par personne

Kir vin blanc, amuses-bouches

Carafe d'eau

Sauvignon sec ou Sauvignon moelleux

Belle Croix Dumont IGP Aude

Un café filtre ou thé et ses mignardises

13,50 € par personne

Kir pétillant, amuses-bouches

Eau plate (une bouteille pour 2 pers)

Chardonnay

Bordeaux « Château Pichon le Roc » ou Côte du Rhône

« Armand Dartois »

Un café filtre ou thé et ses mignardises

16,50 € par personne

Coupe de champagne ou cocktail maison, amuses-bouches

Eau plate (une bouteille pour 2 pers)

Côte de Gascogne

Saumur Champigny ou Minervois

Un café filtre ou thé et ses mignardises

21,00 € par bouteille

L'Ecume à partager en shooter

5,35 € par bouteille

Plancoët fines bulles (Hors forfait boissons)

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Entrée - plat - dessert

11,00 €

Plat - dessert

9,50 €

Entrée : feuilleté au jambon et fromage

Plat : steak haché ou filet de poulet, accompagné de pommes de terre rissolés maison

Dessert : glace ou moelleux au chocolat

À noter :

Un chèque de caution de 200 € vous sera demandé pour confirmer la réservation du repas.

Pour les repas du midi vous devez libérer la salle avant 17h00.

Pour les repas du soir vous devez libérer la salle avant 00h00.

En cas de désistement de convives à moins de 48 heures du repas, les parts annulées vous seront facturées et préparées en plat à emporter.

Les tarifs indiqués ne s'appliqueront plus si le nombre n'atteint plus le minimum de 12 parts adultes.

Merci pour votre compréhension.