

La Chaumière

2, rue Paul Lamière

18700 Aubigny/Nère

Tel : 02-48-58-04-01 Fax : 02-48-58-10-31

Site : www.hotel-restaurant-la-chaumiere.com

Email : lachaumiere.hotel@wanadoo.fr

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de faire appel à nos services, et nous serons à l'écoute de chacune de vos préoccupations. Nos menus s'adressent à des groupes d'un minimum d'une douzaine de personnes et dans la mesure où le choix des plats est identique pour tous. Ces propositions ne sont pas limitatives et nous sommes prêts à étudier avec vous toute autre suggestion selon les saisons et la disponibilité des produits.

Pour optimiser les achats et faciliter la bonne marche de la cuisine, nous vous demandons de nous communiquer le choix de votre menu une dizaine de jours avant la date du repas ; le nombre de convives sera confirmé la veille.

Concernant le tarif des boissons, la facturation pourra être faite à l'unité consommée (prix carte) ou suivant des forfaits que nous vous proposons ; il est également possible d'en étudier d'autres.

Pour obtenir le coût total de votre repas, il vous suffira d'ajouter au prix du repas, le prix des boissons. « Le règlement de votre facture s'effectuera sur place à la fin de votre repas. »

Soirée dansante :

Vous comprendrez aisément qu'il nous est difficile de louer des chambres d'hôtel à des clients de l'extérieur alors qu'une soirée est organisée chez nous. Le bruit et le sommeil sont incompatibles. En conséquence les soirées dansantes seront possibles, sous réserve de louer les chambres d'hôtel.

Tarif de nuit :

Nous comprenons tout à fait que les soirées puissent se prolonger. Nous ne souhaitons ni interrompre ni casser l'ambiance. Toutefois, nos prestations de restauration sont prévues pour un dîner allant jusqu'à une heure du matin. Au-delà de cet horaire, une participation forfaitaire de 60 euros vous sera demandée pour chaque heure supplémentaire.

Une demande de renseignements ne peut être considérée comme une réservation définitive ; elle demandera toujours une confirmation.

À votre disposition pour de plus amples informations.

La Direction,
Fabienne et Philippe Arnault

Menu à 21 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 31 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

(Ces menus ne sont pas servis les dimanches et jours fériés)

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives

Prélude

Petite inspiration du moment

Les hors d'œuvres

Mousseline de saumon, vinaigrette tranchée aux herbes

Pastillât de chèvre affiné, salade de saison à l'huile de noix

Gelée de lentilles du Berry et jambon de canard fumé, vinaigrette à la graine de moutarde

Petites gouzères de chèvre frais, bouquet de salades au parfum d'estragon

Fondant de petit maquereau et pommes de terre à l'huile de ciboule

Ballottine de gibier, chutney aux figes (en saison : d'octobre à décembre)

Les plats de la mer

Croustillant de cabillaud et légumes provençaux, coulis de crustacés

Petit boudin de saumon, coulis de moules de bouchot, filaments de légumes

Paupiette de rascasse en habit vert, nage crémée au citron

L'entracte

Granité au Poire arrosé à la poire d'Olivet

(servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Les plats du terroir

Joues de porc confites, jus de braisage au Sancerre, palets de choux et légumes paysans

Tourte de canard, mesclun de salades, vinaigrette à l'estragon

Jambonnettes de volaille, jus d'une piperade, courgettes confites

Veau braisé en brochette, parfum de basilic, fine ratatouille

Le fromage

Duo de fromages affinés

Les douceurs

Verrine de fruits frais de saison, sorbet assorti

La traditionnelle tarte Tatin, glace à la vanille Bourbon

Mille-feuille caramélisé, crème légère à la vanille, coulis de framboises

Crumble à la pomme, parfum de cannelle

Profiteroles à la menthe, sauce chocolat amer

Tartelette amandine aux poires, sauce caramel

Menu à 29 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 38 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives

Prélude

Petite inspiration du moment

Les hors d'œuvres

Tartelette de légumes et sardine fraîche marinée, parfum de basilic

Marinade de saumon aux baies roses, pain de campagne toasté

Macédoine fraîche de légumes et d'écrevisses, tomates confites à l'huile vierge

Copeaux de foie gras, jambon de canard fumé en salade à l'huile de noix

Boudin blanc de poule faisane, salade à l'huile de pistache (en saison: d'octobre à décembre)

Les plats de la mer et de la rivière

Petites tomates farcies à la chair de crabe, jus de carcasses, lit d'épinards étuvés

Pastillât de rascasse et légumes provençaux, beurre de langoustines

Dorade rôtie sur peau, poireaux effilochés, jus d'un braisage de veau

Rosace de truite de mer, crème émulsionnée à l'oseille, légumes de saison

L'entracte

Granité au Poiret arrosé à la poire d'Olivet

(servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Les plats du terroir

Gigotin de lapereau, citron confit, charlotte de carottes au cumin

Suprême de pintadeau fermier poché, sauce foie gras, brochettes de légumes

Pièce de bœuf, sauce Bourgueil, échalotes confites et artichaut barigoule*

(élevé dans un pâturage européen)*

Emincé de veau, poêlée de trompettes de la mort crémées

Noisettes de sanglier, sauce venaison, fricot de légumes oubliés (en saison d'octobre à décembre)

Les fromages

Mesclun de salades à l'huile de noix, assortiment de fromages affinés

Petit cake au chèvre bleu, quenelle de chèvre frais aux herbes

Choix d'une douceur dans la carte des desserts

Menu à 39 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 47 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives

Prélude

Petite inspiration du moment

Les hors d'œuvres

*Ballottine de foie gras de canard au banyuls, pain de campagne toasté
Artichaut barigoule et langoustines rôties à la coriandre
Fondant de homard aux asperges vertes, vinaigrette tranchée aux herbes fraîches
Carpaccio d'agneau à la truffe du Quercy, bouquet de salades
Le petit bocal de pâté de canard sauvage au foie gras (en saison : d'octobre à décembre)*

Les plats de la mer et de la rivière

*Dos de sandre et champignons sauvages, sauce crémeuse aux herbes
Eventail de rouget, sauce au corail d'oursin, rosace de courgettes
Bar rôti sur peau, brochette de légumes du potager, beurre d'échalotes
Noix de Saint-Jacques rôties, sauce crémeuse au citron vert, risotto de riz sauvage (saison: d'octobre à février)*

L'entracte

*Granité au poire arrosé à la poire d'Olivet
(servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir)*

Les plats du terroir

*Noix de ris veau braisée à la crème de morilles, poêlée de légumes de saison
Tendre filet d'agneau en croûte d'herbes, bayaldi de légumes provençaux
Aiguillettes de canette, sauce au foie gras, farmentier aux pépites d'artichaut
Filet de bœuf* poêlé sauce Bourguet, champignons de la cueillette (*élevé dans un pâturage français)
Noisettes de biche, sauce aux airelles, poire rôtie et champignons sauvages (en saison d'octobre à décembre)*

Les fromages

*Mesclun de salades à l'huile de noix et assortiment de fromages affinés
Petit cake au chèvre bleu, quenelle de chèvre frais aux herbes*

Choix d'une douceur dans la carte des desserts

Buffet à 46 €

Pour créer une atmosphère différente, nous vous proposons une formule alliant originalité et gastronomie.

5 préliminaires présentés au buffet
1 plat chaud unique servi à table
Le fromage présenté au buffet
La douceur servie à table

Les préliminaires

L'ardoise de foie gras, chutney aux figues
et
Le petit bocal de légumes croquants à la grecque
et
La verrine de flan de langoustines aux herbes du potager
et
La coupelle d'émietté de tourteaux et aromates
et
La petite assiette de saumon mariné aux baies roses

Le plat chaud

Dos de sandre au coulis d'écrevisses, effilochée de légumes
ou
Filet de bœuf sauce Bourguignon, poêlée de champignons de la cueillette
ou
Noix de ris de veau à la crème de morilles, poêlée de légumes de saison
ou
Noisettes de biche, sauce aux aïelles, foie rôtie et champignons sauvages (en saison d'octobre à décembre)

Les fromages

Beurrée berrichonne
et
Assortiment de fromages affinés

Choix d'une douceur dans la carte des desserts

Carte des Desserts

Les desserts servis à l'assiette

Macaron au chocolat, fourré à la mascarpone et aux griottes
Assortiment de fruits rouges, gâteau sablé et glace au miel
Macaron à la noisette, glace arabica, caramel liquide
Feuillantine à la framboise, crème légère à la vanille, sorbet framboise
Cristallines d'agrumes, mousse légère au citron, coulis d'orange
Assiette gourmande de « La Chaumière » (5.50 € de supplément au menu)

Pour célébrer une occasion particulière : anniversaire, baptême, départ à la retraite...
les desserts marqués d'un astérisque peuvent être réalisés sous forme d'entremets personnalisés

(supplément 1,50 € par personne)

Le traditionnel fraisiier à la gariguette, coulis de fruits rouges * (en saison)
Bavarois de « Pommes Tatin », coulis de sucre brun *
Succès au praliné, crème anglaise à la vanille Bourbon *
La mousse pistache et gelée de griottes, coulis de griottes *
La saveur exotique « Chococo-passion », coulis de mangue *
Fondant chocolat et marmelade d'orange, caramel à l'orange *
Le gâteau « After-Eight », crème anglaise à la vanille *

Forfait Boissons

Concernant le tarif des boissons, la facturation pourra être faite à l'unité consommée au prix carte ou suivant les forfaits que nous vous proposons ci-dessous.

Les apéritifs

	<u>A table</u>	<u>En buffet</u>
Kir vin blanc	4,00 €	5.50 €
Kir Berrichon (vin rouge et mine)	4,00 €	5.50 €
Sangria	4,50 €	6.50 €
Kir Vouvray brut	5,50 €	7.00 €
Cocktail St Martin (Cidre, calvados et cassis)	5,50 €	7.50 €
Coupe de Champagne Haton	8,50 €	10.50 €

Les apéritifs à table sont servis avec 3 amuse-bouches frais (canapé, petit feuilleté...)

Pour les buffets apéritifs, 6 amuse-bouches sont prévus par personne

Les vins

La sélection du « Caviste »

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café: 11,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café: 13,00 € par personne

Vin blanc :

Sauvignon de Touraine « Domaine de Marcé »

Vin rouge :

Châteaumeillant « Domaine des Tanneries »

Coteaux du Giennois « Domaine Langlois »

La sélection du « Maître de chais » :

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café: 13,00 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café: 15,00 € par personne

Vin blanc :

Reuilly « Domaine Bigonneau »

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

Sancerre « Domaine Gérard Millet »

Côtes de Gascogne « Caprice de Colombelle »

Vin rouge :

Bourgueil « Domaine Delaunay »

Chinon Les Clos « Domaine Sourdis »

Menetou-Salon « Domaine Chavet »

Château Langeiran cuvée prestige, fût de chêne

La sélection du « Sommelier » :

Vin blanc ou vin rouge, eau minérale, café: 15,50 € par personne

Vin blanc et vin rouge, eau minérale, café: 17,50 € par personne

Vin blanc :

Sancerre « Domaine Roger Neveu »

Menetou-Salon « Domaine Pellé »

Pouilly fumé « Domaine Sequin »

Montagny 1^{er} cru « Château de la Saule »

Vin rouge :

Morson « Domaine du pressoir fleuri »

Sancerre fût de chêne « Domaine Gérard Millet »

Menetou-Salon « Domaine de Chatenoy »

Moulis « Oratoire de Chasse-Spleen »