



Auberge Le Catray

Menu Banquet

Prix de base par personne : 28 euros

1^{ère} entrée : Jambon Cru

- Ou Tartare de Saumon aux Herbes
- Ou Terrine de Foie de Volailles Maison
- Ou Salade de Lentilles au Magret Fumé et Copeaux de Foie Gras (+2 €)
- Ou Foie Gras au Torchon Fait Maison (+5 €)

2^{ème} entrée : Croustillant au Bleu de Gex

- Ou Tarte fine aux Oignons et Saucisson à cuire
- Ou Feuilleté aux Champignons
- Ou Feuilleté de Crustacées, sauce homardine (+ 1,50 €)

Plat : Filet de Truite Rose, Sauce citronnée

- Ou Suprême de Pintade, Sauce au choix
- Ou Filet Mignon de Porc, Sauce au Choix
- Ou Magret de Canard, jus au Miel et Epices ou Jus au vinaigre de Framboise (+1,50 €)
- Ou Filet de Bœuf sauce au choix (+ 6 euros)
- Ou Filet Mignon de Veau Sauce au choix (+ 5 euros)

Sauces : Jus aux Herbes

- Ou Crème aux Champignons
- Ou Crème au Basilic
- Ou Sauce Cèpes et Foie Gras (+2,50 euros)
- Ou Sauce aux Morilles (+ 5 euros)

Les plats sont servis avec une garniture de légumes

Fromage : Assortiment de Fromages de Pays

- Ou Fromage Blanc Faisselle à la Crème (choix sur place)

Dessert : Crumble aux Fruits

- Ou Charlotte au Chocolat ou aux Fruits Rouges (gâteau d'anniversaire)
- Ou Mousse Glacée au Marc du Bugey
- Ou Poire Pochée au Chocolat fondu

Menu avec une seule entrée (au choix parmi les 1ères ou 2èmes) – plat – fromage et dessert : 23 €

Menu avec une seule entrée – plat –fromage ou dessert : 20 €

Menu sans dessert (apporté par vos soins) : - 2 €

Menu enfant 6,50 € avec steak haché - frites et glace

Pour vos banquets, merci de choisir un menu unique (même entrée, même plat, même dessert) pour tous les convives.

Choix des menus à donner au moins 3 semaines à l'avance.

Route du Plateau de Retord – 01200 CHATILLON EN MICHAILLE

Téléphone et Fax : 04-50-56-56-25

E-mail : info@auberge-le-catray.com

Site Internet : www.auberge-le-catray.com