La Grange d'Aubry

MENUS privatisation ---2022---

Nous vous réservons
l'ensemble du restaurant pour
22 à 125 personnes
Soir & Week-end

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

Le tarif inclut une prestation de **5h**,
au-delà des frais seront appliqués.

MENU FER FORGÉ

47 € / Personne

- APÉRITIF -

Durée 1h, boisson à discrétion
(Champagne, Bière, Cocktails sans alcool)

Accompagné de 3 Amuse-Bouches

- PLATS -

Couscous Royale

Chili Con Carne

Choucroute de la Mer

Cassoulet du Sud-Ouest

Méchoui Cochon ou Agneau entier
(Cuis sur place au feu de bois)

Spare ribs texane à l'Offset Smoker
(Servie avec frites et coleslaw)

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1/3 Bouteille de vin / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS
privatisation
---2022---

Nous vous réservons
l'ensemble du restaurant pour
22 à 125 personnes
Soir & Week-end

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

Le tarif inclut une prestation de **5h**,
au-delà des frais seront appliqués.

MENU TUILES FLAMANDES
45 € / Personne

- APÉRITIF -

1 Apéritif

Soupe champenoise maison,
Bière, Cocktails sans alcool

- ENTRÉES -

Ravioles Tomates/Mozzarella au pesto Rouge *(végé)*
ou
Carpaccio de Bœuf Angus façon la Grange

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

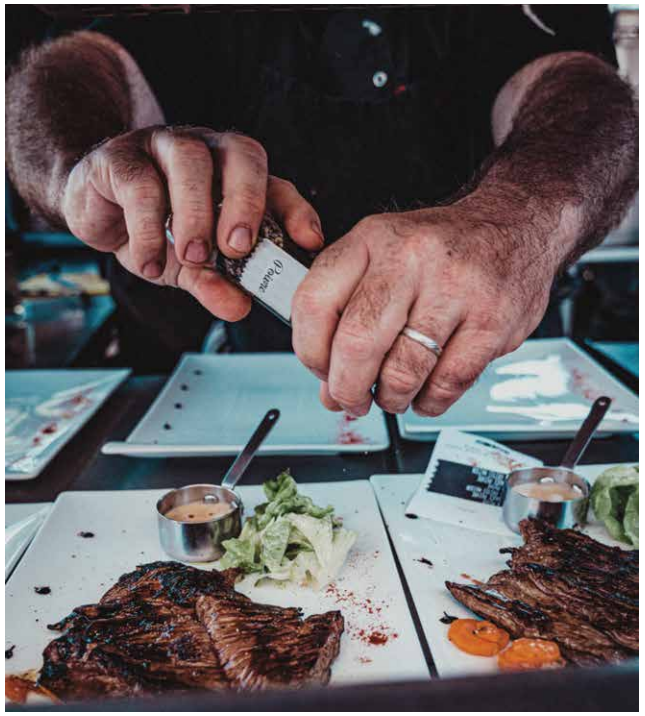
Filet de Loup de mer à la grenobloise
ou
Pavé de bœuf Angus au Beurre maître d'hôtel

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES



BOISSONS
inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1 verre de vin / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS
privatisation
---2022---

Nous vous réservons
l'ensemble du restaurant pour
7 à 125 personnes
Soir & Week-end

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

Le tarif inclut une prestation de **5h**,
au-delà des frais seront appliqués.

MENU BRIQUES ROUGES
59 € / Personne

- APÉRITIF -

Durée 1h, boisson à discrétion
(Champagne, Bière, Cocktails sans alcool)

Accompagné de 2 Amuse-Bouches

- ENTRÉES -

Tartare de 2 Saumons,
Chantilly citron vert et ses toast
ou
Ravioles Tomates/Mozzarella au pesto Rouge *(végé)*
ou
Carpaccio de Bœuf Angus façon la Grange

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

Filet de Loup de mer à la grenobloise
ou
Pavé de bœuf Angus au Beurre maître d'hôtel
ou
Hamburger végétarien, coriandre et tamarin

- DESSERTS -

Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS
inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1/3 Bouteille de vin / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS privatisation ---2022---

Nous vous réservons
l'ensemble du restaurant pour
7 à 125 personnes
Soir & Week-end

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personnes sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

Le tarif inclut une prestation de **5h**,
au-delà des frais seront appliqués.

MENU VIEUX CHÊNE

75 € / Personne

- APÉRITIF -

Durée 1h, boisson à discrétion
(Champagne, Bière, Cocktails sans alcool)

Accompagné de 3 Amuse-Bouches

- ENTRÉES -

Duo foie-gras et langue Lucullus de Valenciennes
ou
Noix de Saint-Jacques snackées au Champagne
ou
Ravioles à la truffes blanche d'Alba,
sauce à l'ail noir et romarin *(végé)*

- PLATS -

Les garnitures sont adaptées aux saisons
et selon vos envies

Filet de Turbot vapeur, Orange et romarin

Filet de Bœuf ail et champignons des bois

Falafels revisités,
coriandre, citronnelle et gingembre *(végé)*

- DESSERTS -

Entremet pâtissier
ou
Carte saisonnière des desserts

- CAFÉ OU THÉ -

BOISSONS COMPRISES

BOISSONS

inclues dans le menu

Eaux plates et gazeuses à discrétion.

1/3 Bouteille de vin / personne

(Vin selon la sélection)

La Grange d'Aubry

MENUS
privatisation
---2022---

Nous vous réservons
l'ensemble du restaurant pour
20 à 125 personnes
Soir & Week-end

Merci de faire le choix d'un
MENU UNIQUE
pour tous vos convives

Hors personne sujettes
à des régimes alimentaires spéciaux,
sans gluten, végétarien, …

Le tarif inclut une prestation de **5h**,
au-delà des frais seront appliqués.

COCKTAIL DÎNATOIRE
38 € / Personne

AMUSE-BOUCHES

Notre sélection d'amuse-bouches est étudiée
pour être diversifiée par leurs formes et goûts.
Toasts, verrines, cuillères chinoises, navettes, mignardises sucrées...

10 Amuse-bouches salés
&
3 Amuse-bouches sucrés

BOISSONS
incluent dans le menu

3 Verres / personne

(Champagne, Vin ou Bière)

Soda à discrétion

Champagne à discrétion.
+ 10€ / personne