



Suggestions Apéritif dînatoire

Plancha 1: 10€/pers

- assortiment de bœuf et de poulet mariné
- wok de légumes

Plancha 2: 10€/pers

- brochettes de saumon, St Jacques et crevettes
- wok de légumes

Plancha 3: 6€/pers

- foie poêlé, pain toasté et confiture d'oignons

Plancha 4: 9€/pers

- filet de pigeonneau

Plancha 5: 6€/pers

- couteaux aux herbes

Plancha 6: 5€/pers

- poulpes au piment d'Espelette

La roulotte: 4€/pers

- roulotte de glaces salées de Philippe Faur et accompagnements surprises

Wok 1: 8€/pers

- wok de gambas flambées au whisky

Wok 2: 4€/pers

- wok de crevettes en persillade

Wok 3: 4€/pers

- wok de cuisses de cailles

Buffet 1 : 4€/pers

- saumon fumé par nos soins, crème ciboulette et toasts

Buffet 2 : 5€/pers

- jambon de pays tranché minute, pan con tomates
- crème brûlée au foie gras

Buffet 3 : 15€/pers

- plateaux d'huîtres Marennes, vinaigre d'échalotes
- crevettes et bulots, aïoli

Buffet 4 : 4€50/pers

Mises en bouche

- tartare de dorade au citron vert et gingembre
- concassé de tomates à la coriandre et crème de chèvre
- sashimi de saumon à l'algue nori et wazabi

Buffet 5 : 6€/pers

- découpe de foie gras de canard au torchon

Buffet 6 : 4€/pers

- moules marinières

Buffet 7 : 6€/pers

Bouchées chaudes

- mini hamburger
- wrap de chèvre
- navette canard et mangue

Buffet 8 : 3€60/pers

Bocadillos

- jambon con tomate
- anchois et tapenade

Le comptoir : 8€/pers

- eau minérale et gazeuse
- jus de fruits
- 30 litres de bière pour 100 personnes
- vin rouge, vin blanc et vin rosé
- punch

Suggestions de plats

Nos entrées froides :

10€/pers

Panacotta de chèvre frais, mousse de tomates vertes et coulis de piquillos

Mi-cuit de foie gras, grué de cacao et gelée de framboises

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et jus de basilic

Tartare de truite, citron vert, gingembre, oignon frais et huile d'olives

Tartare de bœuf au couteau

Salade gasconne (gésiers, tomates, fromage pays, foie gras)

Feuilleté gascon (confit, carotte, échalote, foie gras)

Gaspacho de tomates et ses Chipirons au piments d'Espelette

Salade de crevettes cuites, avocat, tomate, citron et gingembre

Nos entrées chaudes :

12€/pers

Filet de daurade et petits légumes, aïoli et basilic

Tournedos de St Jacques, fondue de poireaux, jus d'écrevisses

Rosti de foie gras et pommes cuites

Dos de cabillaud rôti, compotée de fenouil, crème aux herbes

Nos plats de viande :

Quasi de veau rôti

19€/pers

Pigeonneau farci, bolets et cèpes

22€/pers

Filet de bœufpoêlé

24€/pers

Filet de canette rôti

17€/pers

Cuisse de pintade désossée et farcie

17€/pers

Tournedos de filet mignon de porc

16€/pers

Filet de veau braisé

27€/pers

Suprême de poulet au lait de coco

13€/pers

Epaupe d'agneau de 8h

17€/pers

Blanquette de veau aux cèpes

15€/pers

Cochon de lait farci et rôti

17€/pers

Nos plats de poisson :

Blanquette de lieu noir

12€/pers

Pavé de saumon à l'orange

14€/pers

Encornet farci à la sétoise

9€/pers

Rouille de seiches à la sétoise

9€/pers

Filet de merlu rôti

tarif suivant le cours

Dos de cabillaud à la réglisse

tarif suivant le cours

**L'accompagnement des plats est compris dans le prix.*

Fromage :

Assiette de fromages du Couserans 6€/pers

Nos desserts :

7€/pers

St Honoré

Paris Brest

Tarte aux fruits

Mousse aux fruits

Entremet aux 3 chocolats

Caramélia aux poires

Mille feuilles

Fraisier

Menu enfant : (- de 12 ans)

20€/pers

Apéritif dînatoire

Assiette gourmande

Dessert

**L'Auberge d'Antan peut proposer des menus entièrement végétariens.*

Frais de services en traiteur

Déplacement : 100€ par tranche de 20km

Mise en place et dressage de la salle : 80€ par tranche de 50 couverts

Extras salle et cuisine : 150€ par tranche de 50 couverts

Mise en place d'un bar nappé :

-vasque, glace pilée, glaçons, verrerie, 2 barmans (2 heures), mise en température de vos boissons et transport de celles-ci : 300€

Frais de location nappage et vaisselle calculés selon votre prestation et le nombre de vos convives

* l'auberge d'antan vous propose aussi :

son fameux **Cochon de lait farci, rôti à la broche ENTIER** (24 pers)

300€/unité hors livraison, hors service

Suggestions repas buffet

<i>Plaque pissaladière</i>	30€/pce
<i>Plaque quiche</i>	30€/pce
<i>Plaque pizza</i>	30€/pce
<i>Goujères au fromage</i>	0€80/pce
<i>Feuilletés à la tapenade</i>	0€80/pce
<i>Toasts foie gras et confiture d'oignons</i>	1€/pers
<i>Minis hamburger</i>	2€50/pce
<i>Wrap de chèvre</i>	1€50/pce
<i>Navette de canard et mangue</i>	2€/pce
<i>Verrine de dorade au citron et gingembre</i>	1€50/pce
<i>Verrine au concassé de tomates à la coriandre et chèvre frais</i>	1€50/pce
<i>Verrine de sashimi de saumon à l'algue noir et wazabi</i>	1€50/pce
<i>Verrine de carpaccio de canard aux agrumes</i>	1€50/pce
<i>Salade de quinoa</i>	2€/pers
<i>Salade verte</i>	1€/pers
<i>Craquant de légumes en brunoise</i>	2€50/pers
<i>Caponata de légumes</i>	2€20/pers
<i>Salade de tomates (selon saison)</i>	1€50/pers
<i>Salade de tomates multicolores (selon saison)</i>	4€00/pers
<i>Panier de crudités (selon saison)</i>	2€50/pers
<i>Salade de fruits de mer aux agrumes</i>	3€50/pers
<i>Salade de poulpes</i>	3€/pers
<i>Salades de pâtes (basilic, olive, féta)</i>	2€/pers
<i>Salade de poulet à la Grecque</i>	3€/pers
<i>Salade de crevettes et avocat</i>	3€/pers
<i>Marinade de thon cru, façon japonaise</i>	3€/pers
<i>Marinade de canard</i>	3€/pers
<i>Plateau de charcuterie</i>	6€/pers
<i>Plateau de saumon fumé par nos soins</i>	3€/pers
<i>Rôti de bœuf</i>	6€/pers
<i>Rôti de porc</i>	6€/pers
<i>Plateau de fromages</i>	6€/pers
<i>Petits fours</i>	0€80/pce
<i>Verrines sucrées</i>	1€20/pce
<i>Bocadillos:</i>	
<i>jambon con tomate</i>	1€80/pce
<i>anchois et tapenade</i>	1€80/pce

Brunch

25€/pers

Servi entre 12h et 16h

Plateau de fromages

Plateau de charcuterie

Salade de fruits

Fromage blanc

Plancha :

- saucisses

- œufs brouillés

- œufs au plat

Thé, café, chocolat, lait

Pain, beurre, confiture

Viennoiseries

Corn flakes

Jus de fruits

Vin blanc, rouge et rosé

** L'auberge se déplacera pour votre brunch pour 100 convives minimum*

Location vaisselle (prix TTC)

Nappage

Nappe diam 300 : 12€50/unité

Nappe 200x600 : 20€/unité

Nappe 150x250 : 8€/unité

Serviette 50x50 : 0€80/unité

Verrerie

Flûte : 0€36/unité

Verre à vin : 0€36/unité

Verre à eau : 0€36/unité

Tumbler : 0€36/unité

Verre bodega : 0€36/unité

Assiette

diamètre 19: 0€36/unité

diamètre 23: 0€36/unité

diamètre 27: 0€36/unité

Couverts

Couteaux : 0€36/unité

Fourchettes : 0€36/unité

Cuillère s: 0€36/unité

Corbeille à pain : 0€36/unité

Carafe d'eau : 1€/unité

Sceau : 3€/unité

