

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Pour votre Déjeuner ou votre Dîner
(Menu de Groupe : **Menu unique pour tous vos convives**)

♪ Kir pétillant ou Soupe de Champagne ou Sangria, et ses 4 Amuse Bouches

♪ Papillote de Saumon au beurre blanc sur lit de légumes croquants **ou**,

♪ Feuilleté de Merlu sur lit d'Épinards au beurre blanc **ou**,

♪ Carpaccio de Saumon mariné au Basilic et son Chèvre frais à la ciboulette **ou**,

♪ Cassolette de Fruits de Mer et Poissons **ou**,

♪ Assiette Océan : Rilette de Saumon, Gambas, Salade aux écrevisses, Terrine de Poisson **ou**,

♪ Salade au Feuilleté de Chèvre chaud, Miel et épices douces **ou**,

♪ Salade Landaise (magret fumé, gésiers confits, asperges, pignons, tomates cerises)

♪ Aumônière de Joue de Bœuf, sauce au Vin **ou**,

♪ Suprême de Pintade, Poire rôtie et Pain d'épice (sauce sucré / salé) **OU** sauce Forestière **ou**,

♪ Mignon de Porc au Poivre vert **OU** en croûte de Noisette **ou**,

♪ Dauphinois de Canard confit et salade **ou**,

♪ Pavé de Veau sauce Forestière **OU** aux Olives **ou**,

♪ Carré de Porcelet rôti au four, Miel et Thym **ou**,

♪ Cuisse de Canard à l'Orange **ou**,

♪ Pavé de Merlu rôti sur lit de Pipérade

& 2 assortiments de légumes au choix :

Flan de Courgettes, Fagots d'Haricots verts, Gratin dauphinois, Ecrasé de Pommes de terre aux Tomates confites et huile d'Olives, Gâteau de petites Carottes, Tomate confite au four, Tian de Légumes (Aubergine, Courgettes, Tomates), Kouglof de Champignons, Riz parfumé, Charlotte de Polenta aux noix

♪ Fromage : Brebis et sa confiture de cerise **OU** assortiment de 3 fromages / salade

♪ Dessert / Entremet :

- Tatin aux Pommes et son coulis de kiwis, glace au caramel fleur de sel (individuel)
- Délice de Fruits exotiques sur crème Chiboust à la Passion (individuel ou en gâteau)
- Belle Pomme au four « envanillée » sur sablé poivré et son caramel chaud (individuel)
- Fondant au Chocolat et crème anglaise, verrine de Fruits rouges (individuel)
- Crème Brûlée au Spéculos (individuel)
- Dacquoise au Chocolat (Spécialité maison) – minimum 12 personnes (individuel ou en gâteau)
- Mousse aux Fruits (Abricots et Mandarine)
- Symphonie aux Fruits rouges (individuel ou en gâteau)
- Omelette Norvégienne (Spécialité maison) – minimum 12 personnes
- Fraisiers (en Saison - individuel ou en gâteau)

♪ Café

Tarifs comprenant la location des Espaces de réception (intérieur et extérieur), Nappage et serviettes, Eaux, Vaisselle, Verrerie et Service

Tarif : 35€ (Vin de Pays inclus)

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Conditions Particulières

- Services

♪ Nos tarifs incluent le service des cocktails et menus sur la base d'un serveur pour 25 convives en moyenne, et cela jusqu'à 2h30 en soirée (fonction de l'heure de démarrage de votre réception).

Comptez 25€ par heure et par serveur au-delà de 2h30, sachant que nous préconisons de garder 1 serveur pour 60 personnes pour la nuit et jusqu'à la fin de votre réception.

♪ Consultez nos partenaires pour l'organisation de votre réception : DJ, Fleuriste, Baby Sitter ... Ils vous réserveront le meilleur accueil et les meilleurs tarifs.

- Boissons

♪ Nous prenons un droit de Service de 7€ par bouteille de champagne et de 3€ par bouteille de vin, si vous souhaitez venir avec vos boissons, aussi bien pour le cocktail que pour le repas. Le matériel de réfrigération requis sera mis à votre disposition.

- Décoration

♪ Nous acceptons vos décorations florales ou autres (ex. habillage de chaises).

- Réservation & Facturation

♪ Une date ne sera réservée de façon ferme qu'après versement d'arrhes de 30% de la commande globale. Un complément de 50% vous sera demandé 8 jours avant la date de votre réception, le solde étant facturé à l'exécution de la prestation.

♪ Nous vous remercions de nous confirmer le nombre exact de convives 1 semaine avant la date retenue pour votre réception. Cette base sera retenue à minima pour la facturation de votre Réception.

- Divers

♪ Un **Menu Enfant vous est proposé pour 12€.**

♪ Nous vous proposons pour le lendemain midi de votre Réception un Buffet du Lendemain, à étudier avec vous.

♪ Nos Espaces de réception, notre vaisselle et verrerie ainsi que notre mobilier peuvent être loués sans cocktail et menu assurés par nos soins : nous tenons nos tarifs à votre disposition.

♪ Toute détérioration du matériel (nappage, serviettes, vaisselle) du notamment au décor, bougies, cigarettes ... et à la casse vous sera facturée sur la base du remplacement.

Pour ce moment privilégié, nous serons ravis d'étudier ensemble la proposition la plus adaptée à vos attentes.

Florence Landrieu & Serge David

L'Auberge d'Ugne

05 58 77 94 10 / 06 73 67 67 95

auberge-d-ugne@orange.fr