



L'AUBERGE D'UGNE **vous accueille pour tous vos événements** **privés ou professionnels,**

Chère Madame, cher Monsieur,

Courtoisie et efficacité, discrétion et raffinement, sont les maîtres mots d'un service et d'une réception réussis !

L'équipe de l'Auberge d'Ugne vous recevra, vous informera et vous guidera tout au long de votre événement.

De la sélection et présentation des plats à l'organisation des espaces intérieurs et extérieurs et leur décoration, nous sommes à votre écoute et entière disposition pour faire de votre réception un moment inoubliable pour vos convives.

Séminaires, mariages, anniversaires, dîners de gala ou déjeuners associatifs ...

Classique ou insolite, grandiose ou intimiste, pour chaque type de moment,

vous apprécierez notre savoir-faire, notre expertise ainsi que la modularité du lieu et de nos propositions :

nos offres de Cocktails, simple apéritif ou servant d'entrée, nos offres de Menus avec ou sans entrée, nos offres de Forfaits Boissons, ainsi que les choix) vous sont ici détaillées.

Vous remerciant de l'intérêt que vous porterez à l'Auberge d'Ugne et souhaitant vivement étudier avec vous la proposition qui correspondra à toutes vos attentes,

Florence Landrieu & Serge David
L'Auberge d'Ugne
05 58 77 94 10
auberge-d-ugne°orange.fr

LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES

Nos Cocktails pour démarrer votre Réception et accompagner votre Apéritif,

Cocktail 8 pièces (13€) :

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus

Cocktail 12 pièces (17€) :

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus, 2 Buffets d'Animation « Plancha / Wok » ou « Découpe »

Cocktail 16 pièces (21€) :

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus, 2 Buffets d'Animation « Plancha / Wok » ou « Découpe »

(Nous consulter pour la liste des pièces de Cocktail et des Buffets d'Animations)

à combiner avec nos types de Menus :

Menu 1 (53€) :

Amuse Bouche, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

Menu 2 (60€) :

Entrée, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

Menu 3 (73,50€) :

Amuse Bouche, Entrée froide, Entrée chaude, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

Ces tarifs comprennent :

- la location des Espaces et Salles de réception requis pour votre événement (Intérieur et extérieur), le Mobilier requis (tables et chaises),
- le Nappage et Serviettes en tissu blanc,
- les Vaisselles et Verrerie,
- le Service sur la base d' 1 Serveur pour 25 convives.

LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



PROPOSITIONS POUR NOS MENUS

Les Amuse Bouche (non exhaustif – nous consulter) :

- ♪ Billes de Foie Gras Surprise (pavot, césame, pistache, pain d'épices) et Chips de Betterave - (3 billes par personne) **ou**,
- ♪ Souquette de Lentilles et copeaux de Serrano **ou**,
- ♪ Mini salade Gourmande (Foie Gras maison) **ou**,
- ♪ Billes de Melon et Pastèque, Gressin de Jambon cru **ou**,
- ♪ Verrine de Chèvre, Tomates séchées & Fruits secs (abricots, pruneaux, figues) **ou**,
- ♪ Crumble tiède Chèvre, Pipérade **ou**,
- ♪ Tartare Tomate & Concombre **ou**,
- ♪ Soupe de Melon et Pastèque, Gressin de Jambon cru **ou**,
- ♪ Mini salade Norvégienne (saumon frais, saumon fumé) **ou**,
- ♪ Mini Tatin Boudin aux Pommes **ou**,
- ♪ Mini Escalope de Foie chaud sur lit de Lentilles

OU ... Les Entrées (chaudes et froides) :

- ♪ Salade Gourmande au Magret fumé & Foie gras, Tomato cerise et son Toast grillé **ou**,
- ♪ Salade aux Filets de Cailles rôties et boules de Foie gras au pain d'épices **ou**,
- ♪ Terrine de Foie gras Maison et sa petite salade Mikado de pain d'épices **ou**,
- ♪ Méli Mélo de St Jacques et Gambas à la plancha **ou**,
- ♪ Cassolette d'Ecrevisses et Noix de Pétoncles **ou**,
- ♪ Lotte à l'Américaine ou au Poivre vert

LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



PROPOSITIONS POUR NOS MENUS

Les Plats :

- ♪ Carré d'Agneau des Pyrénées jus court au Thym **ou**,
- ♪ Souris d'Agneau confite dans son jus **ou**,
- ♪ Pavé de Veau sauce Morilles **ou**,
- ♪ Filet de Bœuf sauce bordelaise **OU** sauce aux Cèpes **ou**,
- ♪ Aumônière de Joue de bœuf au Foie gras **ou**,
- ♪ Magret de Canard au Cidre et aux Pommes caramélisées **ou**,
- ♪ Tournedos de Magret Rossini (au Foie gras maison) **ou**,
- ♪ Filet de Bar aux 2 sauces (Safranée / Piquillos)

Les Garnitures (sélection de 2 variétés) :

Kouglof de Champignons, Fagot d'Haricots verts, Gratin dauphinois, Flan de Légumes, Tian de Légumes, Tomate au four, Riz parfumé, Ecrasé de Pommes de Terre aux Tomates confites, Charlotte de Polenta aux noix

Les Fromages :

- ♪ Fromage de Brebis avec confiture de Cerises et sa Salade **ou**,
- ♪ Assiette de Fromages des Régions et sa Salade

Les Desserts :

- ♪ **Buffet de Desserts** (Mousse au Chocolat, Salade de Fruits frais, Fruits rouges, Ile flottante, Crème brûlée, Corbeille de Fruits ...) **ET** Gâteau des Mariés **ou** Pièce Montée (sus 3€)
OU,
- ♪ **Trio de Gourmandises – Servi à l'Assiette (3 pièces à harmoniser – nous consulter) :**
Exemple : Mousse Exotique, Verrine de Fruits rouges, **ET** Gâteau des Mariés **ou** Choux des Mariés (sus 3€)

LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



Nos Forfaits Boissons

POUR LES COCKTAILS :

♪ Forfait Cocktail (5€ par personne) :

Eaux plates & gazeuses, Jus de Fruits, Coca Cola & autres sodas,
Apéritif alcoolisé de votre choix (Sangria, Punch, Kir, Soupe de Champagne)

♪ Whisky, Ricard (vente à la bouteille) 30€
Toute bouteille entamée sera facturée et remise au client.

♪ Sélection de Champagne (vente à la bouteille) 25€ (Cuvée Grande Réserve)

POUR LES MENUS :

♪ Forfait Menus (4€ par personne) :

Vins blancs, vins rouges et vins rosés (à définir en fonction du choix des composantes de votre Menu – base : 1 bouteille pour 4 personnes)

♪ Forfait Menus de Fête (10€ par personne) :

Vins blancs, vins rouges et vins rosés (à définir en fonction du choix des composantes de votre Menu – 1 bouteille pour 4 personnes)

Champagne sélectionné par l'Auberge (1 bouteille pour 5 personnes)

♪ Trou Normand ou Basque (2,50€ par personne)

**Nous tenons également à votre disposition
une Carte de Vins et Champagnes.**

LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



Quelques Suggestions pour compléter votre Réception (Prix à étudier ensemble)

♪ Bar à Huîtres pour votre Cocktail

♪ Buffet de Nuit

♪ Fontaine de Champagne

♪ Tireuse à Bière et Fût de Bière

♪ Buffet du Lendemain

♪ Digestif (Patxaran, Manzana, Get 27 ...)

♪ ...

L'AUBERGE D'UGNE



RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES

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 jusque 2h30 environ (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 bouchon de 7€ par bouteille** si vous souhaitez venir avec votre Champagne, et **de 3€ par bouteille** pour le vin, 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).

- Dégustation

♪ Une dégustation du menu retenu peut vous être proposée pour 2 personnes dans le cadre de votre réservation et cela pour pleinement vous assurer de la qualité de votre choix.

- Réservation & Facturation

♪ Une date ne sera définitivement réservée 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) due 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

auberge-d-ugne°orange.fr