

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



LES MENUS DE FETE

(choix unique pour tous les convives)

♪ Kir pétillant OU Soupe de Champagne OU Sangria OU Punch & son Amuse Bouche

Les Entrées :

- ♪ Salade Gourmande au Magret fumé & Foie gras, Tomate 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

OU Cocktail de 10 pièces (canapés, verrines, brochettes ... - voir liste exhaustive)

Les Plats :

- ♪ Tournedos de Magret Rossini (au Foie gras maison) ou,
- ♪ Carré d'Agneau des Pyrénées jus court au Thym ou,
- ♪ Souris d'Agneau confite dans son jus ou,
- ♪ Pavé de Veau sauce aux Cèpes 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,
- ♪ Filet de Bar aux 2 sauces (Safranée & Piquillos)

Les Garnitures (sélection de 2 variétés) :

Kouglof de Champignons, Gâteau de Carottes, Fagots d'Haricots vert, Gratin dauphinois, Ecrasé de Pommes de Terre aux Tomates confites, Flan de Légumes, Tian de Légumes (Aubergine, Courgettes, Tomates), Tomates confites au four, Riz parfumé

Les Fromages :

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

Les Desserts :

- Tatin aux Pommes et son coulis de Kiwis, glace au Caramel fleur de sel
- Délice de Fruits exotiques sur crème Chiboust à la Passion
- La Belle Pomme au four « envanillée » sur sablé poivré et sa sauce caramel chaude
- Fondant au Chocolat et crème anglaise, Verrine de Fruits rouges
- Aumônière Pommes & Pruneaux à l'Armagnac
- Fraisiers (en Saison - individuel ou en gâteau)
- Nougat glacé, coulis de Fruits rouges et Crème Chantilly
- Omelette Norvégienne « maison »
- Royal Chocolat & Brochette de Fruits frais
- Trio de Gourmandises (à composer selon vos envies)
- Entremet Poire Caramel

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

Tarif : 56€ (Vin de l'Auberge 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 jusque 2h30 environ 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 bouchon 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