

A l'Auberge d'UGNE,

Florence & Serge vous accueillent
autour d'une Cuisine « Maison »,
savoureuse, gourmande et ...



A emporter... ou livré à domicile.

Plus de contraintes de courses, préparation et cuisson,
Notre Savoir Faire est mis à votre disposition.



Quelques Suggestions pour vous donner envie d'inviter ...

« chez Vous, avec Nous » !

Cocktail Apéritif, Déjeunatoire ou Dînatoire

(Assortiment de Canapés, Mini Sandwichs, Macarons, Pics, Brochettes, Bouchées, Verrines –
Minimum : 10 personnes – Prix / pers. TTC)

♪ 5 Pièces / pers. (salées)	6,50 €
♪ 8 Pièces / pers. (salées)	11 €
♪ 14 Pièces / pers. (11 salées / 3 sucrées)	18 €
♪ 24 Pièces / pers. (21 salées avec Fromage / 3 sucrées)	36 €

(nous consulter pour liste des Pièces de Cocktail)

*Inclus contenants mis à disposition avec caution, livraison pour minimum de 10 personnes dans un rayon de 15km
– Sans service et boissons*

Lunch (Buffet à composer)

(minimum : 10 personnes – à partir de 20€)

♪ Terrines diverses

♪ Poisson ou Viande

♪ Salades & Crudités

♪ Plateau de Fromages

♪ Dessert

A la « Carte »

Prix TTC « à emporter » / par personne (minimum : 10 personnes)

Entrées au plateau

Terrine de Foie gras « maison » & son confit de figues	9 €
Terrine de Poisson & St Jacques, sa Gambas et Verrine de Rilette de Saumon	7,50 €
Assortiment de Charcuteries du Pays (4 variétés)	6,50 €

Entrées individuelles en cassolette (chaud)

Gratin de Poissons & Fruits de Mer	9 €
Clafoutis de Merlu aux Tomates confites et Piment d'Espelette	8 €

Plats chauds en Shaffen Dish (Matériel mis à disposition)

Emincé de Veau, sauce Morilles	11 €
Suprême de Pintade, Poires rôties sur Pain d'Epices	9 €
Saumon à l'Oseille, Label Rouge	12 €
Echine de Porcelet confite, petit jus	10 €
Lotte à l'Américaine	14 €
Souris d'Agneau confite, jus et thym	12 €
Blanquette de Veau « à l'ancienne »	8 €
Fricassée de Poulet fermier des Landes à la crème d'Estragon	8 €
Fondant de Boeuf aux petits lardons (lentement cuit 7h)	10 €
Mijoté de Veau aux Olives	8 €
Sot L'Y Laisse de Volaille aux Citrons confits	10 €

(liste non exhaustive – selon vos envies, nous consulter)

Les « Spécialités » - 11 € TTC par personne

Tajine de Poulet au Citron confit
Couscous
Paëlla
Choucroute
Axoa

Les Garnitures – à partir de 2 € TTC par personne

Gratin Dauphinois, Tian de légumes, Fagot d'Haricots verts, Ecrasé de Pommes de Terre, Flan de légumes, Riz Basmati parfumé ou Rie Vénééré ...

Quiches & Pizzas

Grande Pizza	18 €
Grande Tarte (Thon, Saumon, Poireaux & Jambon ...) ou Quiche	25 €

Pain Surprise – 60 mini sandwiches – 25 € TTC

Pain Surprise « Tout Charcuterie »
Pain Surprise « Tout Saumon Fumé »
Pain Surprise « Assortiment » : Jambon blanc, Jambon de Bayonne, Saumon Fumé, Chèvre et Comté

Les Desserts (Maison)

Gateau Royal Chocolat	2,50€ TTC
Entremet Poire Caramel	2,50 € TTC
Fraisier (selon saison)	3 € TTC
Tarte Citron Meringuée	2,50 € TTC
Tarte au Chocolat	2,50 € TTC

Possibilité de composer des Assortiments de mini Desserts

(liste non exhaustive – selon vos envies, nous consulter)