

# Forfaits

## Forfait Boisson « Classique »

Par Pers.

1 Kir Pétillant,  
1 Bouteille de Vin Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 4

- Bordeaux, Puits St Martin
- Rosé ou Blanc, Mas la Tour

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 4,  
Café

## Forfait Boisson « Supérieur »

Apéritif classique : Porto, Anis, Whisky « William Lawson »...

1 Bouteille de Vin Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 3

- Bordeaux, Puits St Martin
- Rosé ou Blanc, Mas la Tour

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 3,  
Café

## Forfait Boisson « Plaisirs »

Champagne,

1 Bouteille de Vin Supérieur Rouge, Rosé, Blanc ou Cidre pour 3

- Côte de Bourg, Château Haut Guiraud
- Uby n°3
- Rosé Côtes de Provence « Les Galets »

1 Bouteille d'Eau (Plate ou Pétillante) pour 3,  
Café

## Les Suppléments

Sorbet avec Alcool	3,50 €
2 <sup>nd</sup> e Entrée (Chaude ou Froide)	6,50 €
Trio de Canapés	2,50 €
Droit au Bouchon	10,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Les tables doivent être libérées avant 16h30 pour un Déjeuner et avant 23h30 pour un Dîner.

Un supplément de 50€/h sera facturé en cas de dépassement.

# Menu Groupe Novembre 2023

**Auberge**  
**des Voyageurs**

**RESTAURANT TRADITIONNEL**

1 Place des combattants  
76110 GODERVILLE

02.35.29.76.83  
sarl.aubergedesvoyageurs@gmail.com

<https://www.aubergedesvoyageurs76.com/> @sarl.aubergedesvoyageurs

**Le meilleur des repas est celui que l'on partage  
avec les personnes que l'on aime.**

## Menu « Voyageurs »

28 €

### Entrées

St Marcellin Rôti au Lard  
Cocotte d'œuf Poché à la Normande  
Crumble de Butternut et Magret Fumé  
Terrine de Poisson, Sauce Homardine



### Plats

Filet de Daurade, Beurre Blanc aux Agrumes  
Suprême de Poulet Rôti, Sauce Morilles  
Cuisse de Canard Confit, Sauce Poivre Vert  
Pluma de Cochon, Sauce Chorizo



## Menu « Terroirs »

36 €

### Entrées

Croustillants de Canard Confit  
Feuilleté de Crevettes à la Provençale  
Tarte Fine de Boudin Blanc, Sauce Morilles  
Cassolette de St Jacques, Beurre Blanc au Cidre



### Plats

Filet de St Pierre, Sauce Dieppoise  
Tournedos de Canard, Sauce Miel et Gingembre  
Suprême de Pintade ou Chapon à la Normande  
Filet Bar, Sauce Safran



### Trio de Fromages et Salade

### Desserts

Crèmeux au Marron et Chocolat  
Fôret Noire  
Charlotte Poire/Chocolat  
Omelette Norvégienne

Entremet aux Fruits Rouges  
Mousse Spéculoos aux Poire  
Crèmeux Fruit de la Passion  
Mille-Feuille Pistache

**Choix unique pour l'ensemble de la table – Menus non exhaustifs**