

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

10,00 €

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

13,00 €

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 »

17,00 €

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

Les Suppléments

Sorbet avec Alcool

3,50 €

2nde 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 17h pour un Déjeuner et avant 00h pour un Diner.

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

Menu Groupe Juillet 2022

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 »

27 €

Entrées

Cocotte d'œufs Pochés à la Normande
Mousse Tomate et Chèvre et Jambon Sec
Crèmeux d'Avocat au Thon
Mousseline de Saumon et Saumon Fumé Maison



Plats

Côte de Cochon des Montagnes Rôtie, Sauce Camembert
Suprême de Poulet à la Normande
Filet de Daurade à la Provençale
Dos de Cabillaud, Sauce Dieppoise



Menu « Terroirs »

35 €

Entrées

Foie Gras de Canard du Chef
Trio de Saumon
Cocotte de Poisson, Sauce Safran
Croustillants de Pont l'Évêque et Magret Fumé



Plats

Pavé de Veau à la Normande
Suprême de Pintade, Sauce Morilles
Pluma de Cochon, Sauce Miel et Gingembre
Fricassée de Lotte à la Bisque de Homard



Trio de Fromages et Salade

Desserts

Crèmeux Chocolat Blanc et Fruit de la Passion
Crèmeux Citron Meringué
Mousse Spéculoos aux Poires
Croustillant aux 2 Chocolats

Mille Feuilles à la Vanille de Tahiti
Charlotte Chocolat / Poire
St Honoré
Entremet aux Fruits Rouges

Choix unique pour l'ensemble de la table