

# 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

## Mars 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 »

27 €

### Entrées

Tartare de Saumon à l'Aneth  
Salade Caesar  
Croustillants de Chèvre et Miel  
Œufs Pochés façon Meurette



### Plats

Mignon de Porc rôti, Sauce Camembert  
Brochette aux 3 Viandes, Crème de Chorizo  
Filet de Daurade Royale en Croûte d'Herbes  
Suprême de Poulet rôti, Sauce Morilles



## Menu « Terroirs »

35 €

### Entrées

Croustillants de Pont l'Évêque au Bacon  
Tarte Fine de Rouget à la Provençale  
Terrine de Foie Gras de Canard  
Marmite de Poissons à la Bisque de Homard



### Plats

Epaule d'Agneau confite aux Epices Douces  
Pavé de Veau à la Normande  
Emincé de Canard, Sauce Miel et Gingembre  
Filet de St Pierre à la Dieppoise



### Trio de Fromages et Salade

### Desserts

Cheesecake à la Vanille et aux Fruits Rouges  
Fôret Noire  
Charlotte Poire/Chocolat  
Délice Coco d'André

Choux Craquelin au Praliné  
Mousse Spéculoos et Poire  
Crèmeux Passion  
Mille-Feuille à la Pistache

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