

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 nd 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 Octobre 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

Crèmeux d'Avocat aux Crevettes Marinées
Cocotte d'œufs Pochés, Sauce Normande
Ravioles de Fromages et Crème de Bacon
Terrine de Saumon et Citron Confit



Plats

Côte de Cochon Grillée, Sauce Chorizo
Risotto Crèmeux de Poulet
Filet de Daurade Royale, Crème aux Baies de Timur
Parmentier de Canard Confit



Menu « Terroirs »

35 €

Entrées

Tarte Fine de Boudin Blanc aux Pommes
Déclinaison de Saumon
Fricassée de Crevettes au Lait de Coco et Curry
Nems de Canard confit Sauce Aigre Douce



Plats

Rôti de Chapon Rôti, Sauce Morilles
Pavé de Veau à la Normande
Pluma de Cochon, Sauce Bénédicte
Filet de St Pierre à la Crème de Safran



Trio de Fromages et Salade

Desserts

Crèmeux Passion et Chocolat Blanc
Fôret Noire
Mousse Spéculoos aux Poires
Délice Coco d'André

Mille Feuilles à la Vanille de Tahiti
Charlotte aux Fruits Rouges
St Honoré
Cheesecake au Citron

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