



**FORFAIT REPAS DE GROUPE
RANDONNEURS & ASSOCIATIONS**

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Invitation à un Moment Inoubliable autour d'une Table Conviviale à l'Auberge de Crissay.

L'Auberge de Crissay vous ouvre ses portes pour une expérience unique, parfaite pour vos repas de groupe et réunions d'association.

Découvrez notre menu spécial Groupe à 30€ par personne (hors boissons), conçu pour ravir les palais les plus exigeants.

Laissez-vous séduire dès l'arrivée en complétant votre forfait par un Kir de l'Auberge avec amuse-bouche pour 5€ par personne, et poursuivez avec notre option boisson à 10€ par personne, soigneusement sélectionnée pour accompagner votre repas comprenant 2 verres de vin et le café.

Les amateurs de fromage seront enchantés par notre supplément de 2 fromages à 5€ par personne, pour une fin de repas tout en délice.

Pour assurer une harmonie parfaite, nous vous demandons de choisir un **seul et même choix** pour l'ensemble du groupe. Faites nous part également d'éventuelles allergies au moment de la commande.

Afin de sécuriser votre événement, une avance de 10€ par convive est requise lors de la réservation. Cette somme, constituant des arrhes, confirme votre engagement et permet de préparer votre accueil avec le plus grand soin. Nous attirons votre attention sur le fait que cette avance n'est pas remboursable si l'annulation intervient moins de 15 jours avant l'événement.

Nous vous conseillons de bloquer votre date au plus tôt et de nous communiquer le nombre définitif de convives 15 jours avant le rendez-vous. Toute modification après ce délai entraînera la facturation du repas.

L'Auberge de Crissay est le lieu où les saveurs se rencontrent et où chaque repas se transforme en un moment précieux.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de contribuer à la réussite de vos moments spéciaux. Contactez-nous pour réserver ou pour toute demande d'information.



Séverine et Mark.

ENTRÉES

- **TERRINE DE VOLAILLE AUX HERBES FRAÎCHES ET VINAIGRETTE A LA MOUTARDE D'ORLEANS ET MIEL DE CRISSAY**

Découvrez notre exquise terrine de volailles locales, une véritable ode aux saveurs de notre terroir. Soigneusement préparée à partir de volailles choisies, cette terrine est agrémentée d'un mélange d'herbes qui révèlent des arômes délicats.

- **LE CHÈVRE DANS TOUT SES ÉTATS**

Découvrez l'entrée signature de notre auberge : "Le Chèvre dans tous ses états", une célébration de l'authenticité et de la finesse du fromage de chèvre local, provenant directement de la renommée "Ferme de la Biquette".

Un chausson de chèvre croustillant, où la pâte feuilletée, œuvre d'art de notre pâtissier, un voyage sensoriel inédit avec notre nougat de chèvre, une création audacieuse qui marie le fromage de chèvre onctueux au miel doré de Crissay et aux fruits à coques croquants et un macaron de chèvre innovant, qui surprendra vos papilles par son alliance subtile de douceur sucrée et de notes fromagères délicatement équilibrées.

- **TARTARE DE SAUMON FUMÉ AU CITRON VERT ET HERBES FRAÎCHES (+4€ PAR PERSONNE)**

Découvrez notre Saumon Fumé Label Rouge au bois de hêtres, délicatement agrémenté de zestes de citrons verts et d'herbes fraîches. Fumé selon des méthodes traditionnelles pour en exalter les arômes, ce saumon se distingue par sa texture fondante et son goût raffiné.

L'ajout subtil de citrons verts apporte une touche d'acidité rafraîchissante, réveillant les saveurs profondes du saumon, tandis que les herbes fraîches offrent une explosion de fraîcheur en bouche.

PLATS

- **MAGRET DE CANARD FRANÇAIS AUX DOUCEURS D'AUTOMNE**

Savourez Demi-magret de canard (Environ 160g-200g) accompagné d'une sauce au miel, épices et poire et sa purée de patate douce.



• CABILLAUD ÉPICÉ ET DOUCEURS DU POTAGER

Découvrez l'harmonie délicate entre la mer et le jardin avec notre cabillaud délicatement épicé, accompagné de ses légumes de saison, complètent ce plat estival avec élégance et finesse.

• BOEUF WELLINGTON (+5€ PAR PERSONNE)

Le cœur du plat est un filet de bœuf tendre, bardé d'une duxelles de champignons et enveloppé de pâte feuilletée. Cette enveloppe extérieure croustillante contraste agréablement avec la tendresse de la viande à l'intérieur.

• NOIX DE JOUE DE BOEUF AU CHINON

Préparé avec soin, ce mets succulent est lentement mijoté pour atteindre une tendresse inégalée, faisant de chaque bouchée un véritable moment de plaisir. Les joues de bœuf sont braisées dans un vin de Chinon riche et corsé, choisi pour son bouquet complexe et ses notes fruitées, qui infusent la viande de saveurs profondes et robustes.

Accompagné de légumes de saison,

D E S S E R T S

• NOUGAT DE TOURS

Découvrez la délicatesse de notre pâte sucrée, croustillante à souhait, qui forme la base parfaite pour accueillir les trésors gourmands qui la surmontent. Au cœur de cette création, la confiture d'abricot, riche et veloutée, apporte une douceur fruitée irrésistible, parfaitement équilibrée par l'ajout de fruits confits sélectionnés pour leur qualité et leur saveur.

• OMELETTE NORVEGIENNE

Notre Omelette Norvégienne commence par une base de gâteau moelleux, sur laquelle repose une généreuse couche de glace artisanale, sélectionnée parmi les saveurs les plus envoûtantes. Cette merveille glacée est ensuite enveloppée dans une meringue italienne aérienne et sucrée, qui est soigneusement dorée au chalumeau, créant une coque croustillante à l'extérieur tout en préservant l'intérieur glacé.

• ENTREMET SUR COMMANDE

A l'Auberge de Crissay, nous croyons que chaque événement est unique et mérite un dessert tout aussi exceptionnel. C'est pourquoi nous vous invitons à collaborer étroitement avec notre pâtissier pour concevoir l'entremets parfait, qui saura non seulement ravir vos papilles mais aussi capturer l'essence de votre célébration spéciale.

• BUCHE ROYAL CHOCOLAT

A Bûche spéciale noel composée de praliné feuilleté biscuit Joconde et mousse chocolat noir