

# 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	1,80 €
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 Dîner.

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

# Menu Groupe

**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 »

26€

### Entrées

Cocotte d'œufs Pochés à la Crème de Foie Gras  
Ravioles de Champignons, Sauce Poulette  
Cheesecake à la Tomate et Chèvre Frais  
Terrine de Poissons  
Crumble Butternut et Magret Fumé



### Plats

Pavé de Saumon, Sauce Oseille  
Côte de Cochon des Montagnes Rôtie, Crème Chorizo  
Parmentier de Joue de Bœuf  
Suprême de Poulet à la Forestière  
Dos de Cabillaud, Sauce Piment Fumé



Trio de Fromages et Salade

### Desserts

Crèmeux Chocolat Blanc et Fruit de la Passion  
Délice Coco d'André  
Mousse Spéculoos aux Paires  
Cheesecake au Citron

## Menu « Terroirs »

31 €

### Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard Maison  
Tarte Fine de Rouget  
Trilogie autour du Saumon  
St Marcellin rôti au Lard  
Fricassée de Crevettes à la Provençale



### Plats

Poêlée de St Jacques au Beurre d'Agrumes  
Pavé de Veau à la Normande  
Suprême de Pintade, Sauce Morilles  
½ Magret de Canard, Sauce Figs  
Fricassée de Lotte à la Bisque de Homard



Les menus proposés sont à titre indicatifs.  
Choix unique pour l'ensemble de la table

Les menus proposés sont à titre indicatifs.  
Choix unique pour l'ensemble de la table