

# 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  
Rillettes de Canard Confit  
Salade Landaise  
Mousse de Tomate et Chèvre au Jambon Cru  
Terrine de Saumon au Citron Confit



### Plats

Dos de Saumon Rôti à la Provençale  
Côte de Cochon des Montagnes Rôtie, Sauce Camembert  
Cuisse de Canard Confite, Sauce Poivre Vert  
Suprême de Poulet, Vallée d'Auge  
Pavé de Cabillaud, Sauce Chorizo



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 du Chef  
Salade Périgourdine  
Assiette de Saumon Fumé Maison  
Croustillants de Canard Confit ou Pont l'Éveque  
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Normande



### Plats

Duo de Saumon et Cabillaud à la Dieppoise  
Tournedos de Canard à la Bénédicte  
Pavé de Veau à la Normande  
Suprême de Pintade, Sauce Morilles  
Fricassée de Lotte à la Bisque de Homard



Les menus proposés sont à titre indicatifs.

**Choix unique pour l'ensemble de la table**