

# 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 Diner.

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

# Menu Groupe Novembre 2021

**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 »

25 €

### Entrées

Cocotte d'œufs Pochés à la Crème de Foie Gras  
Crumble de Butternut et Magret Fumé  
Cheesecake Chèvre et Tomate Confitée  
Poisson Cru à la Tahitienne  
Terrine de Saumon au Basilic



### Plats

Filet de Daurade Royale, Beurre Blanc au Cidre  
Côte de Cochon des Montagnes Rôtie, Sauce Camembert  
Cuisse de Canard Confitée, Sauce Poivre Vert  
Parmentier de Joue de Bœuf OU Canard Confit  
Pavé de Cabillaud, Sauce Dieppoise



## Menu « Terroirs »

31 €

### Entrées

Terrine de Foie Gras de Canard du Chef  
Cocotte de Poissons à la Bisque de Homard  
Assiette de Saumon Fumé Maison  
Tarte Fine de Rouget à la Provençale  
Croustillants de Pont l'Évêque et Magret Fumé



### Plats

Filet de Bar à la Vanille  
Rôti de Chapon, Sauce Champignons  
Tournedos de Canard à la Bénédicte  
Côte de Veau à la Normande  
Brochette de St Jacques à la Crème de Safran



## Trio de Fromages et Salade

### Desserts

Crèmeux Chocolat Blanc et Fruit de la Passion  
Crèmeux Citron Meringué  
Mousse Spéculoos aux Poires  
Croustillant aux 2 Chocolats

Mousse Framboise et Litchi  
Charlotte Chocolat / Poire  
Crèmeux Nutella et Cookies  
Entremet aux Fruits Rouges

Les menus proposés sont à titre indicatifs.

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