

AUBERGE DU CHAMP DE MARS

16 Avenue de la Victoire 77100 Meaux
01 64 34 15 15

lefevre.aubergeduchampsdemars@gmail.com

www.aubergeduchampdemars.fr

ANNEE 2020

- Stationnement contigu au restaurant, place pour 2 cars
- Restaurant situé à 6 minutes du musée de la Grande Guerre.
- Fermeture hebdomadaire: samedi midi, dimanche soir et lundi
- Ouverture exceptionnelle les samedis et lundis midi pour un minimum 30 personnes.
- Congés annuels du 15-07 au 13-08
- Cuisine réalisée sur place à base de produits bruts et frais de qualité.
- Préciser d'avance si régime spécial d'un participant
- 1 gratuité pour 25 personnes payantes, une deuxième gratuité pour 50 personnes payantes.
- Même choix de menu pour l'ensemble du groupe
- Règlement sur place ou par virement

LE MENU DU POILU, 28€ ttc.

FORMULE DUO: Entrée-Plat ou Plat-Dessert + Café + Boisson, 24€ ttc

- *APERITIF*: Kir bienvenue

- *ENTREE*:

Terrine du chef aux foies de volaille, salade aux noix, fine gelée et mousse de condiments
Ou Cheesecake au citron vert et saumon à l'aneth, coulis mangue-passion
Ou Tartibrie (Tartiflette revisitée au Brie de Meaux)

- *PLAT*:

Suprême de poulet du Gâtinais sauce Champagne, risotto de riz vénéré
Ou Dos de saumon d'Ecosse rôti sur son risotto d'Arborio au curcuma, coulis basilic
Ou Gigolette de canard confit sauce soja aux pruneaux, royale de légumes du moment
Ou Parmentière de boeuf sauce forestière au poivre et à la moutarde de Meaux

- *DESSERT*:

Grosse Profiterole au craquelin et sa glace vanille, sauce chocolat 70%
Ou Pomme confite aux épices douces sur un sablé Breton et caramel au beurre salé
Ou Soufflé glacé à la poire au coulis de fruits rouges

- *CAFÉ, BOISSON*: ¼ de vin par personne, eau en carafe

SUPPLEMENT SALADE ET FROMAGE BRIE DE MEAUX SAINT-FARON: 2€

