

## FORMULE A 150€

### Repas coté auberge – 20h30

Blanquette de Limoux et mise en bouche aux cèpes

---

Cassiolette de la mer en trio de poissons et salade croquante aux accents italiens

----

Trou normand

---

Tournedos de filet de bœuf Angus façon Rossini, foie gras snacké sauce aux aïelles, marrons confits et écrasé de potimarron

---

Plateau de fromage

---

Chou glacé sauce caramel beurre salé  
Fruits frais et coulis de chocolat chaud

---

#### Boissons :

¼ de vin bouché

Café

Poursuite de la soirée possible au bar à vin après minuit avec soupe à l'oignon au petit matin

Nuit sur place en cottage

Brunch



### OPEN BAR 40€ /PERS \*

**Alcool** (get27, whisky, Ricard, Vodka, Rhum)

**Vin** (Rouge, Rosé, Blanc)

**Mojito**

**Soft** (Perrier, Coca cola, Jus de fruit, Schewepes)

*\* Pour les personnes souhaitant ces options, elles seront facturées à toutes les personnes composant leur groupe de réservation*



## FORMULE A 110€

### Buffet coté Bar à vin – 20h00

Jambon de Pata Négra à la griffe et petites charcuteries

---

#### Verrines :

Tomate, gaspacho, estragon

Avocat, crevette, coriandre, citron

Mousse de chèvre, raisin, amandes effilées grillées

----

Saumon fumée

---

Burger de filet de bœuf Angus façon Rossini

---

Wraps de légumes chauds croquants, à composer

---

Plateau de fromage

---

Buche de fête maison et fruits frais

---

#### Boissons :

¼ de vin bouché

1 coupe de Blanquette de Limoux à minuit

Café

Soirée dansante et soupe à l'oignon au petit matin

Nuit sur place en cottage

Brunch