Auberge des Gorges du Loup

Pour vos évènements privés (Anniversaires, Baptêmes, Communions…), nous vous proposons deux Menus préétablis (ainsi qu'un Menu Enfant) que vous trouverez ci-dessous. Il vous faudra une fois votre choix de Menu effectuer choisir un plat unique dans chaque catégories (Entrées et Plats).
Nous pouvons vous proposer également d'autres Menus suivant votre budget, merci de nous contacter.

For your private events (Birthdays, Christenings, Communions,…), we are proposing two different Menus (as well as a Children Menu) as you can see below.
Once your choice of Menu is done you will have to choose on and unique dish in each category (Starters and main course).
We can also propose other Menus according to your budget, please contact us.

Renseignements / *Informations* :
Auberge des Gorges du Loup – 4 Route de Grasse – Le Pont du Loup – 06140 Tourrettes sur Loup
Tél. : +33.(0)4.93.59.38.01 – Fax : +33.(0).4.93.59.39.71
E-Mail : info@auberge-gorgesduloup.com - Site Web : www.auberge-gorgesduloup.com

TVA et Service inclus – VAT and Service included

Auberge des Gorges du Loup

Menu « Festif » (50,00€ par personne)

Apéritif :

Punch Tahitien à la Vanille et Citron Vert, servi à table et avec Amuses-Bouche

Sous forme de Buffet/Bar ouvert pendant 1 heure, Suppl. 8€/pers.

Served as a Buffet/Open Bar for one hour, Suppl. 8€/pers.

Menu :

(1 Entrée et 1 Plat à choisir et à nous communiquer / *1 Starter and 1 Main Course to be chosen***)**

Cassolette de Gambas à la Provençale

Jumbo Prawns Casserolle, "Provençale Style »

ou / *or*

Assiette Nordique (Saumon, Truite et Marlin Fumés)

Nordic Plate (Smoked Salmon, Trout and Marlin)

ou / *or*

Salade Gourmande à la Rillette de Canard

Salad with Dried Duck Gizzards and Potted Duck Meat

•

Sorbet Citron au Marc de Provence

Lemon Sorbet with Grappa

•

Magret de Canard au Poivre vert, Légumes d'Accompagnement

Duck Breast with a Green Peppercorn Sauce, Side of Vegetables

ou / *or*

Filet Mignon de Porc aux Giroles, Légumes d'Accompagnement

Pork Cheeks with red Wine, side of vegetables

ou / *or*

Grenadin de Veau à la Provençale, Légumes d'Accompagnement

Calf Medallion and a Provençal Dressing, Side of Vegetables

•

Bouquet de Mâche et Pointe de Brie

Brie cheese with Lamb's Lettuce Salad

•

Dessert (Génoise aux Fruits)

Pièce Montée Croquembouche : Suppl. 2,50€ par personne

Dessert (Fruit Genoise)

Mounted Choux Based Cake : Supll. 2,50€ per person

•

Café

Coffee

•

Vins : Le Saint André (IGP), Rouge et Rosé (1/2 Bouteille par personne)

Auberge des Gorges du Loup

Menu « Célébration » (60,00€ par personne)

Apéritif :

Kir Royal Blanc de Blancs, Limonades et Jus de Fruits, servi à table et avec Amuses-Bouche

Sous forme de Buffet/Bar ouvert pendant 1 heure, Suppl. 8€/pers.

Served as a Buffet/Open Bar for one hour, Suppl. 8€/pers.

Menu :

(1 Entrée et 1 Plat à choisir et à nous communiquer, *1 Sarter and 1 Main Course to be chosen)*

Tartelette Fine de Filets de Rougets à la Tapenade

Red Mullets Fillets Tartlet with Tapenade

ou / *or*

Salade Gourmande au Foie Gras

Salad with Dried Duck Gizzards and Foie Gras

ou / *or*

Médaillons de Noix de Saint-Jacques au Beurre Citronné

Scallops Medallions with a Lemon Butter Sauce

•

Sorbet Pomme et Calvados

Apple Sorbet and Calvados

•

Épaule d'Agneau Confite à la Fleur de Thym, Légumes d'Accompagnement

Comfit Shoulder of Lamb with Thyme, Side of vegetables

ou / *or*

Filet de Cannette de Barbarie Forestière, Légumes d'Accompagnement

Fillet of Duckling Served with a Mushroom Sauce, Side of Vegetables

ou / *or*

Médaillon de Filet de Bœuf Rôti aux Giroles, Légumes d'Accompagnement

Fillet of Beef Roasted with Chanterelles Mushrooms, Side of Vegetables

•

Bouquet de Mâche et Fromages Assortis

Assorted Cheese with Lamb's Lettuce Salad

•

Dessert (Génoise aux Fruits)

Pièce Montée Croquembouche : Suppl. 2,50€ par personne

Dessert (Fruit Genoise)

Mounted Choux Based Cake : Suppl. 2,50€ per person

•

Café

Coffee

•

Vins : Le Saint André (IGP), Rouge et Rosé (1/2 Bouteille par personne)

1 Flute de Champagne par personne offerte avec le dessert

Auberge des Gorges du Loup

Menu Enfant / *Children's Menu*:

(moins de 11 ans)

Limonades ou Jus de Fruits

Sodas or Fruit Juices

•

Assiette de Charcuterie et Crudités

Cold Cuts Plate with Greens

•

Blanc de Volaille, Pommes Frites

Chicken Breast with Fries

•

Glace Assortis

Assorted Ice Cream

•

Prix : 16,00€ par enfant

Nous facturons un droit de bouchon de 5,00€ si vous désirez apporter votre Champagne.
Autrement nous vendons notre Champagne Maison à 37,00€ la bouteille

We charge a corkage fee of 5.00 € if you wish to bring your Champagne.
Otherwise we sell our House Champagne at 37.00 € per bottle

Auberge des Gorges du Loup – 4 Route de Grasse – Le Pont du Loup – 06140 Tourrettes sur Loup
Tél. : +33.(0)4.93.59.38.01 – Fax : +33.(0).4.93.59.39.71
E-Mail : info@auberge-gorgesduloup.com - Site Web : www.auberge-gorgesduloup.com