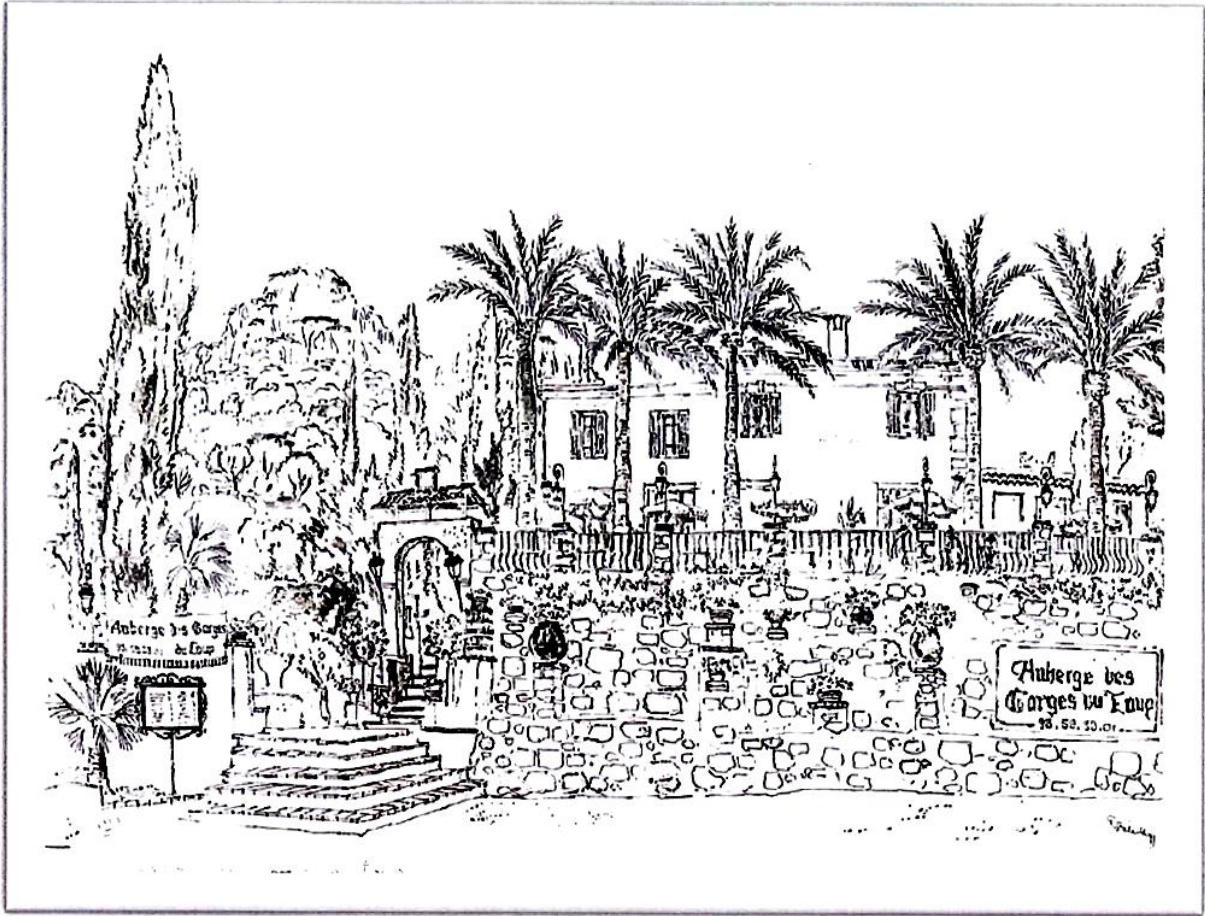


Auberge des Gorges du Loup



Pour vos événements 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 effectué, choisir un plat unique dans chaque catégorie (Entrées et Plats).

Nous pouvons également vous proposer 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 one 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 – 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 » (62,00€ par personne)

Apéritif :

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

*Tahitian Vanilla and Lime Punch, served at the table and with Appetizers **

Sous forme de Buffet/Bar ouvert pendant 1 heure, Suppl. 12€/pers.**

*Served as a Buffet/Open Bar for one hour, Suppl. 12€/pers. ***

**5pièces par pers/5 Pieces per pers.- **10pièces par pers./10 pièces per pers_*

Menu :

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

Cassiolette de Gambas à la Provençale

Jumbo Prawns Casserole, "Provençale Style »

Le Poisson Mariné à la Tahitienne

Tahitian Marinated Fish in Lime Juice

Salade Gourmande à la Rillettes 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 Girolles, 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. 4,50€ par personne

Dessert (Fruit Genoise)

Mounted Choux Based Cake : Suppl. 4,50€ per person

•

Café

Coffee

•

Vins : La Cuvée Méditerranée (IGP), Rouge et Rosé (1/2 Bouteille par personne)

Auberge des Gorges du Loup

Menu « Célébration » (75,00€ par personne)

Apéritif :

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

*Kir Royal, soft drinks, served at the table and with Appetizers **

Sous forme de Buffet/Bar ouvert pendant 1 heure, Suppl. 12€/pers.**

*Served as a Buffet/Open Bar for one hour, Suppl. 12€/pers. ***

**5 pièces par pers./5 Pieces per pers- **10 pièces par pers./10 pieces per pers.*

Menu :

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

Tartelette Fine de Filets de Rougets à la Tapenade

Red Mullet Fillets Tartlet with Tapenade

ou/or

Salade Gourmande au Foie Gras

Salad with Dried Duck Gizzards and Foie Gros

ou/or

Médallions de Noix de Saint-Jacques au Beurre Citronné

Scallops Medallions with a Lemon Butter Sauce

•

Sorbet Pomme et Calvados

Apple Sorbet and Calvados

•

Le Jaret d'Agneau Braisé

Comfit Shoulder of Lamb with Thym, Side of vegetables

ou/or

Filet de Canette de Barbarie Forestière, Légumes d'Accompagnement

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

ou/or

Médallion de Filet de Boeuf 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. 5,00 € par personne

Dessert (Fruit Genoise)

Mounted Choux Based Cake : Suppl. 5,00 € per person

•

Café

Coffee

•

Vins : La Cuvée Signature (AOP), Rouge et Rosé (1/2 Bouteille par personne)

Auberge des Gorges du Loup

Menu Enfant / Children's Menu

Moins de 11 ans

Limonades ou Jus de fruits

Sodas or Fruits juices

•

Assiette de Charcuterie et Crudités

Cold Cuts Plate with Greens

•

Aiguillettes de Volaille, Pommes Frites

Chicken Breast with Fries

•

Glace assortis

Assorted Ice Cream

•

Prix: 18,50€ par Enfant

Price: 18,50 € by Child

**Nous facturons un droit de bouchon de 5,00€ si vous désirez apporter votre
Champagne.**

Autrement nous vendons notre Champagne Maison à 45,00€ la Bouteille

We charge a corkage fee of 5,00€ if you wish to bring your Champagne.
Otherwise we sell our House Champagne at 45,00€ per bottle

Renseignements/Informations:

Auberge des Gorges du Loup – 4 – 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