

LE GUIDE DES
MENUS ET BUFFETS

SALLES DE RÉCEPTION
JUSQU'À 100 PERSONNES
TERRASSE D'ÉTÉ
CUISINE DE SAISON

Auberge
de la
Montagne

ARPAJON - 91



Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-après des propositions de menus en repas assis et de buffets. Il est bien-sûr possible de les aménager selon votre désir. Toutefois le menu choisi sera identique pour chaque convive. Le prix des menus s'entend TTC par personne, salle, personnel, ménage compris.

Si vous désirez amener du champagne, un droit de bouchon de 6€ par bouteille ouverte vous sera facturé, aucune autre boisson (vin, alcool...) ne pourra être amenée ou ne donnera lieu à aucune réduction.

Si vous désirez amener un dessert de votre fabrication, celui-ci viendra se rajouter gratuitement au menu, mais ne donnera lieu à aucune réduction.

Vous disposerez de la salle le midi jusqu'à 17h, le soir jusqu'à 3h du matin matériel démonté.

Le menu et le nombre de personnes devront être communiqués au plus tard 15 jours avant la réception.

Le nombre de menus facturés sera le nombre indiqué dans les 72h avant le repas.

Vous remerciant de la confiance que vous nous accordez, veuillez agréer Madame, Monsieur, nos salutations gourmandes.

Christine et Norbert ARMAND

Les menus et buffets présentés peuvent être sujet à modifications.

*Auberge
de la
Montagne*

MENU à 36,50 €

Kir à la mûre ou jus d'orange
Assortiments de biscuits salés, olives,
Tomates cerises au pesto, tapenade...

Tatin Arlésienne petits légumes
et tomates confites au basilic,
Mesclun aux herbes et Jambon cru

ou

Terrine de saumon fumé sur blinis, chantilly basilic piment
d'Espelette, Méli-mélo de jeunes pousses
aux herbes

Échine de cochon cuite à basse température
et son jus fumé Bourguignon

Purée de pommes de terre à la crème

Brochette de tomates et ail confit

ou

Suprême de poulet poêlé sauce forestière

Gratin de macaronis, tomate Provençale

Dessert



1 bouteille de Muscadet sur lie pour 6 personnes

1 bouteille de Côtes du Rhône pour 4 personnes

1 café

MENU TRADITION à 43,50 €

Cocktail retour des Iles

ou

Cocktail de jus de fruits

Assortiments de biscuits salés, olives, toasts froids
tomates cerises au pesto, tapenade...

Terrine de canard aux pistaches,
confiture d'échalote au vin rouge

ou

Tartare de saumon au citron vert et gingembre

ou

Salade de melon et jambon cru (en saison)

Filet mignon de porc au chorizo,
écrasé de pommes de terre à l'ail et huile d'olive

ou

Pièce de bœuf sauce Bordelaise ou poivre
Gratin Dauphinois, tomates rôties Provençale

ou

Feuillantine de saumon d'Écosse au Pouilly fumé
Petits légumes au beurre d'algues

Méli-mélo de jeunes pousses et son brie de Meaux

Dessert au choix



1 bouteille de Muscadet sur lie pour 6 personnes

1 bouteille de Bordeaux pour 4 personnes

1 café

MENU SAVEURS à 48,50 €

Fines bulles de crémant à la fraise des bois
ou
Cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)
Fours chauds
Kougloff aux trois jambons

Les rillettes de saumon frais et fumé,
crème acidulée ciboulette et piment d'Espelette
ou

Salade d'avocat et crevettes sauvages,
vinaigrette de tomate aux herbes
ou

Feuillantine de chèvre et tapenade au magret fumé, mélange
de jeunes pousses à l'huile de noisette et vinaigre Balsamique

Effeillé de haddock, purée de pommes de terre,
crème d'ail et petits légumes
ou

Gigot d'agneau rôti jus court au romarin,
légumes du soleil et flan à l'ail
ou

Cœur de rumsteack rôti sauce foie gras,
gratin Dauphinois, fagot de haricots verts

Assortiment de fromages

Dessert au choix



Bourgogne Aligoté - Bordeaux

Eau de source

1 café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

MENU TENTATION à 56 €

1 Planteur ou 1 Cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)

Fours chauds

Kougloff aux trois jambons ou pain surprise

Assiette fraîcheur Norvégienne (saumon fumé, tartare de crevettes, pomme de terre farcie à la mousse de saumon)

ou

Terrine gourmande au foie gras,
chutney d'échalote au Loupiac

Mesclun à l'huile de noisette et vinaigre Balsamique

ou

Salade Gourmande de magret fumé et frais,
gésiers confits et carpaccio de foie gras à la fleur de sel

Brochette de lotte au chorizo sauce Noilly,
riz à l'espagnol et légumes grillés

ou

Magret de canard aux cèpes,
gâteau de pommes de terre et mesclun

ou

Suprême de pintade au vin jaune et girolles,
linguines au pesto rouge

Assortiment de fromages

ou

Croustade de chèvre aux herbes de Provence

Dessert



Bourgogne Aligoté - Bordeaux

Eau de source

1 café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

MENU PASSION à 68 €

1 Coupe ou kir champagne
ou 1 Cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)
Fours chauds, saucisses cocktail, Pain surprise

Assiette de saumon fumé par nos soins,
chantilly au raifort et blinis

ou

Foie gras de canard maison cuit en terrine,
Confiture de figue noire, fleur de sel et poivre Séchouan

Brochette de crevette sauvage et lotte au chorizo au Noilly,
muffins aux pétoncles

ou

Ravioles pochées, poêlée de pétoncles
et sa crème de St jacques

ou

Filet de boeuf rôti, échalote confite,
sauce morilles et gratin Dauphinois

ou

Brochettes d'aiguillettes de canard sauce foie gras
et pâtes fraîches

Tartine de Reblochon

ou

Assiette du fromager (cabécou, tome de brebis, brie de Meaux)

Dessert au choix



Pouilly fumé ou Monbazillac

Bordeaux

Eau de source

1 café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

MENU ENFANT à 12,50 €

Jusqu'à 10 ans

Jus d'orange, Coca-Cola

Assiette de charcuteries d'Auvergne et d'ailleurs

ou

Salade de tomates cerises au pesto

Steak haché minute, frites

ou

Escalope de volaille à la crème, pâtes

Glace

LES DESSERTS AU CHOIX DES MENUS ET BUFFETS

Omelette Norvégienne

Fraisier en saison

Pièce montée (+6€)

Charlotte fruits rouges

Charlotte poire chocolat

Noisetine

Salade de fruits

et sorbet citron vert

Charlotte framboise chocolat

Tarte aux pommes Alsacienne

Gâteau moelleux au chocolat

BUFFET CHAMPÊTRE à 36,50 €

Kir cassis, assortiment de biscuits salés
Olives vertes et noires, tomates cerises au pesto
Jus d'orange

LES CHARCUTERIES

Pavé au poivre - Terrine de campagne
Rillettes de porc - Saucisse sèche

LES SALADES

Salade Piémontaise au jambon et aux olives
Taboulé à la menthe fraîche
Quinoa ou riz Niçois au thon
Coleslaw
Salade Italienne (tomates cerises, mozzarella et basilic)
Pastèque en saison

LES VIANDES

Rôti de porc aux herbes
Aiguillettes de poulet mariné au citron et aux herbes
Cake lardons gruyère

LES SAUCES ET CONDIMENTS

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,
beurre, pain de campagne
Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette

LE FROMAGE

Gruyère de Savoie

DESSERT AU CHOIX



Coteaux d'Ardèche rouge

Café

Le vin est servi à discrétion durant le repas

BUFFET MONTAGNARD à 39,50 €

1 Cocktail Savoyard (crème de myrtille, génépi, vin blanc)
ou 1 cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)

Petits fours salés chauds

Mini carpaccio, tapenade d'olives vertes et noires

Saucisses cocktail, houmous

Olives, tomates cerises au pesto

Légumes croquants sauce tartare

Kougloff aux trois jambons ou pain surprise

Reblochonade et sa charcuterie d'Auvergne et d'ailleurs

Salade verte

ou

EN BUFFET

Raclette au lait cru

Pommes de terre en robe des champs

Charcuterie d'Auvergne et d'ailleurs

Salade verte

Charlotine aux myrtilles,
crème Anglaise et coulis myrtille



Apremont ou Mondeuse

Café

Le vin est servi à discrétion durant le repas

BUFFET PLANCHA à 39,50 €

1 Planteur
ou 1 cocktail de jus de fruits

Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)

Petits fours salés chauds

Mini carpaccio

Saucisses cocktail

Olives, tomates cerises au pesto

Légumes croquants sauce tartare

Kougloff aux trois jambons

Brochettes de volaille marinées au curry, au basilic

Brochettes de porc moutarde à l'ancienne, aux herbes

Brochettes de merguez,

Kefta de bœuf

Jambon grillé, Brasse de saucisse couteau

Gratin Dauphinois et riz aux petits légumes

Salade verte

Dessert



Outre de Saumur Champigny

Café

Le vin est servi à discrétion durant le repas

BUFFET SAVEUR à 43,50 €

Cocktail Maison ou Fines bulles de crémant à la mûre
ou

Cocktail de jus de fruits - Assortiments de biscuits salés, toasts froids
Tapenade d'olives vertes et noires - Tomates cerises au pesto

LES CHARCUTERIES

Rosette - Terrine de canard aux pistaches - Rillettes du Mans

LE POISSON

Taboulé à la menthe fraîche, thon et féta
Terrine océane, salicorne

LES SALADES

Salade rustique à la saucisse Montbéliard
Salade d'Orecchiette au pesto rouge, thon et citron vert
Salade de chou, pommes vertes
et poitrine fumée au vinaigre de cidre
Salade Italienne - Pastèque en saison

LES VIANDES

Rôti de porc au poivre cuit à basse température (froid)
Brochettes de volaille au curry et lait de coco (chaud), riz créole

LES SAUCES ET CONDIMENTS

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,
beurre, pain de campagne
Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette

LE FROMAGE

Brie de Meaux

DESSERT AU CHOIX



Muscadet sur lie
Saumur Champigny
Café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

BUFFET PASSION à 48 €

1 cocktail retour des îles, assortiment de biscuits salés et canapés
Cocktail de jus de fruits

LES CHARCUTERIES

Jambon cru - Terrine gourmande au foie gras
Cake jambon fumé et reblochon

LE POISSON

Rillettes océanes au citron vert et aux herbes
Taboulé à la menthe fraîche et crevettes
Terrine parmentière au saumon fumé et raifort

LES SALADES

Salade Italienne aux tomates rouges et jaunes
Linguines aux crevettes, gingembre et pesto de roquette
Salade César
Salade Franc Comtoise (Comtés, saucisse de Morteau,
pommes de terre, vinaigrette comtoise, cives)

LES VIANDES

Roti de bœuf
Fricassée de poulet aux crevettes, riz créole (chaud en chafing-dish)

LES SAUCES ET CONDIMENTS

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,
beurre, pain de campagne
Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette

LE FROMAGE

Assortiment de fromages

DESSERT AU CHOIX



Bourgogne aligoté - Bordeaux

Eau de source

Café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

BUFFET MIXTE à 60 €

1 Kir impérial ou 1 cocktail retour des Iles
ou cocktail de jus de fruits

Toasts, fours salés chauds, olives, assortiments de biscuits salés...
Pain surprise ou kougloff, tapenade d'olives vertes et noires...

LES ENTRÉES EN BUFFET

Terrine parmentière de saumon fumé au raifort
Bouquet de crevettes roses
Médaille de foie gras
Jambon cru et jambon fumé
Salade Grecque (Poivron, concombre, oignon rouge, féta, olives)
Taboulé à la menthe fraîche et saumon fumé
Pastèque et melon en saison

PLAT CHAUD SERVI À L'ASSIETTE

Filet mignon de porc sauce foie gras,
écrasé de pommes de terre et fagot de haricots verts

ou

Filet de bœuf rôti sauce Bordelaise,
gratin Dauphinois et tomates rôties

ou

Saumon braisé au Pouilly, pâtes fraîches

LE FROMAGE

Assortiment de fromages

DESSERT AU CHOIX



Bourgogne aligoté - Bordeaux

Eau de source

Café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

*Auberge
de la
Montagne*

2, avenue de la Division Leclerc - 91290 ARPAJON

Tél. 01 64 90 01 07

www.auberge-de-la-montagne.com

auberge-de-la-montagne@wanadoo.fr