

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

MENU A 19 EUROS

AVRIL A SEPTEMBRE 2010

Les menus groupes imposent un choix de plats identique pour toutes les convives du groupe minimum 15 personnes.

ENTRÉES

Salade et brochette de foie volaille et framboises

Ou

Salade Bornandine

(Aumoniere au reblochon lardon et oignon et salade)

Ou

Cocktail de crevettes

Ou

Salade mêlée et légumes

PLATS

JAMBON A LA BROCHE

(Gratin et ratatouille)

OU

THON A LA PROVENCALE et CHORIZO

(Accompagné de tagliatelles et légumes farcis de tapenade)

Ou

CUISSES DE GRENOUILLES

(Accompagné de frites et servies sur plat)

Ou

POULET AUX CINQ EPICES

(Accompagné riz sauvage et légumes)

PLATEAU DE FROMAGES

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

DESSERTS

TARTE AU FRUITS OU CLAFOUTIS

VACHERIN (VANILLE, FRAISE)

ANANAS FRAIS ET GLACE ANANAS

CREME BRULEE AUX FRUITS DE SAISON

Ci-dessous différentes options avec boissons comprises :

OPTION N° 1

AVEC 1 FRAMBOISINE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES SAUMUR CHAMPIGNY OU CÔTE DU RHONE OU PINOT NOIR OU DOMAINE DE VERDILLON ROSE ET 1 BOUTEILLE DE CERDON POUR 6 PERSONNES, 1 CAFE

31.00 euros

OPTION N° 2

AVEC 1 KIR, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES SAUMUR CHAMPIGNY OU CÔTE DU RHONE OU PINOT NOIR OU DOMAINE DE VERDILLON ROSE, 1 CAFE

26.00 euros

OPTION N° 3

AVEC 1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES SAUMUR CHAMPIGNY OU CÔTE DU RHONE OU PINOT NOIR OU DOMAINE DE VERDILLON ROSE, AVEC CHOIX FROMAGES OU DESSERT, 1 CAFE :

24.00 euros

Nous restons à votre entière disposition pour vos menus sous forme de buffet pour les groupes de plus de 30 personnes ou selon vos envies nous étudions différents menus.

POUR VOS RESERVATIONS : 04 50 77 18 61 / VALERIE PORTABLE 06 60 47 37 85

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

MENU A 25 EUROS

A partir du 01 avril au 31 août 2010

Les menus groupes imposent un choix de plats identique
Pour tous les convives du groupe minimum 15 personnes.

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF

(Parmesan, huile d'olive citron et basilic)

Ou

BOULE DE MELON AUX GRIOTTES

(Accompagné de jambon fumée)

Ou

TOURTE DE NOIX SAINT ET ASPERGE

Ou

TRIO DE BEIGNETS

(Beignets : de reblochon, courgette, et mais, fromage blanc aux herbes)

(Toutes ces entrées sont accompagnées de salade)

PLATS

BŒUF BRAISÉ

(ROTI DE BŒUF sauce forestière)

(Avec flan de poireau et pommes de terres confites et légumes)

OU

CARRE D'AGNEAU

(Pomme paillasson et ratatouille)

Ou

CONFIT DE CUISSE DE CANARD

(Avec gratin de saison)

Ou

FILET DE FERA sauce au beurre blanc

(Accompagné de légumes farcis)

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

PLATEAU DE FROMAGES
OU FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

DESSERTS

NOUGAT GLACE

TARTE MYRTILLES ou FRAMBOISES ou FRUITS ROUGES

VACHERIN GLACE,

VERRINE DES BORNES (crème anglaise, framboises, meringue et glace)

GOURMANDISE DES BORNES (mini crème brûlée, clafoutis aux fruits, verrine des bornes)

FRAMBOISIER

Ci-dessous différentes options avec boissons comprises :

OPTION N° 1 : AVEC 1 FRAMBOISINE, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES :

PINOT NOIR OU CÔTE DU RHONE OU SAUMUR CHAMPIGNY OU DOMAINE DE

VERDILLON ROSE

ET 1 BOUTEILLE DE CERDON POUR 6 PERSONNES, 1 CAFE

37.00 euros

OPTION N° 2 : AVEC 1 KIR, 1 BOUTEILLE DE VIN POUR 3 PERSONNES : PINOT NOIR

OU CÔTE DU RHONE Ou SAUMUR CHAMPIGNY OU DOMAINE DE VERDILLON ROSE,

1 CAFE

32.00 euros

OPTION N° 3 : AVEC 1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES : PINOT NOIR ou COTE DU

RHONE OU SAUMUR CHAMPIGNY OU DOMAINE DE VERDILLON ROSE AVEC CHOIX

FROMAGES OU DESSERT, 1 CAFE

27.00 euros

Nous restons à votre entière disposition pour vos menus sous forme de buffet pour les groupes
de plus de 30 personnes ou selon vos envies nous étudions différents menus.

POUR VOS RESERVATIONS : 04 50 77 18 61 / VALERIE PORTABLE 06 60 47 378 5

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

LE MENU GROUPE EN BUFFET

Les menus groupes imposent un choix de plats identique pour
Toutes les convives du groupe minimum 30 personnes.

BUFFET D'ENTREES

Tartare de saumon, carpaccio de bœuf, macédoine de légumes et crevettes, salade pommes de terre
avec harengs et saumon, terrine de légumes et coulis de tomates, salade de printemps

PLATS

JAMBON ou GIGOT A LA BROCHE
(Ratatouille, et gratin savoyard)
Ou

CONFIT DE CUISSE DE CANARD
(Avec gratin de saison)
Ou

FILET DE FERA sauce au beurre blanc
(Accompagné de légumes farcis)
Ou

CARRE D'AGNEAU GRILLE
(RATATOUILLE ET ROSTI)

PLATEAU DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS

(Framboisier, vacherin glacé, mousse au chocolat, tarte citron meringuée, salade de fruits)

TARIF 25 € sans le fromage

TARIF 28 € avec le fromage

Pour les boissons nous consulter

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

L'AUBERGE DES BORNES

À MENTHONNEX EN BORNES

MENU A 26 EUROS

Les menus groupes imposent un choix de plats identique pour
Toutes les convives du groupe minimum 20 personnes.

ENTREES

APERITIF ET AMUSES BOUCHES (Framboisine, sangria, punch)

PASTILLA (Feuille de brick coriandre, pigeon et poulet)

OU

SALADE MECHOUIA (Tomates et poivrons grillés)

OU

TAPAS (Wraps au chèvre et chorizo et salade verte)

PLATS

PAELLA ROYALE

OU

COUCOUS ROYALE

OU

TAJINE AU POULET CITRONS CONFITS OLIVES

TAJINE AGNEAU PRUNEAUX ET AMANDES

OU

JAMBON OU LONGE DE PORC A LA BROCHE

(Ratatouille et gratin savoyard, du 15/04 au 15/10)

DESSERTS

Framboisier, Fraisier, forêt noire, vacherin glacé, Sabayon de fruits,
tiramisu framboise, fondant au chocolat etc....

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir



L'AUBERGE DES BORNES

— À MENTHONNEX EN BORNES

MENU Baptême / Communion

TARIF 32 € s

*Les menus groupes imposent un choix de plats identique pour
Toutes les convives du groupe minimum 30 personnes.*

ENTREES

SALADE D'ASPERGE AUX ST JACQUES ET AGRUMES

Ou

FARANDOLE DE LEGUMES FARCIS

(Farce en tapenade, artichaut et jambon de savoie)

Ou

SALADE GOURMANDE

(Pousses vertes, magret de canard fumé, et jambon grillé, tomate cerise)

PLATS

FILET DE BŒUF EN CROUTE

Fagot de légumes et gratin de pomme de terre

Ou

TRIO DE POISSONS

Filet de limande farcie de saumon fumée et noix de st jacques

Et ses petits légumes fondus et pommes rissolés

Ou

GIGOT D'AGNEAU à L'AIL ET CREME DE THYM

Et petits légumes de printemps et gratin de pommes de terre aux cèpes

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir

L'AUBERGE DES BORNES

— À MENTHONNEX EN BORNES

MENU Baptême / Communion

FROMAGES

**PETIT CHEVRE FRAIS OU REBLOCHON DES BORNES
SUR UN NID DE POUSSES VERTES**

Ou

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

DESSERTS

FARANDOLE DES DESSERTS :

BAVAROIS AUX POIRES ET COULIS DE FRAMBOISES

Ou

NOUGAT GLACE

Sur son coulis de fruits rouges

Ou

CHARLOTTE AUX DEUX CHOCOLATS

Et PIECE MONTEE

Ouvert du mardi midi au dimanche midi, le vendredi soir et samedi soir