

Auberge de la Montagne

ARPAJON - 91

LE GUIDE DES
MENUS ET BUFFETS

SALLES DE RÉCEPTION
JUSQU'À 100 PERSONNES

TERRASSE D'ÉTÉ
CUISINE DE SAISON

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



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, 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€

1 Kir à la mûre ou jus d'orange

Assortiments de biscuits salés



Tatin Arlésienne petits légumes

et tomates confites au basilic,

mesclun aux herbes et chiffonnade de Jambon cru

ou

Pain de saumon coulis de tomate basilic

piment d'Espelette mesclun aux herbes



Cuisse de canard confite, pommes Sarladaises

ou

Suprême de pintade poêlé au miel, vinaigre balsamique

Pomme paillasson et petit flan de légumes



Sélection des Alpes



Dessert



1 bouteille de Muscadet sur Lie pour 6 personnes

1 bouteille de Côtes du Rhône pour 4 personnes

1 café

Menu tradition 43,50€

*Cocktail retour des Îles ou Cocktail de jus de fruits
Assortiments de biscuits salés, olives,
tomates cerises au pesto, tapenade, etc.*

—
*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

Gratin Dauphinois, tomates rôties Provençale

ou

Feuillantine de saumon d'Écosse au Pouilly fumé

Petits légumes au beurre d'algues

—
Sélection des Alpes

—
Dessert au choix

—
1 bouteille de Muscadet sur Lie pour 6 personnes

1 bouteille de Bordeaux pour 4 personnes

1 café

Menu Saveur 48,50€

Fines bulles de Crémant à la fraise des bois

Cocktail de jus de fruits

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

Fours chauds

Kougloff aux trois jambons

Rillettes aux deux saumons, chantilly curry citron vert

ou

Salade d'avocat aux crevettes, vinaigrette de tomate aux herbes

ou

Terrine de venaison (en saison)

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 au poivre,

gratin Dauphinois, fagot de haricots verts

Crème de Roquefort sur pain grillé et petit mesclun

ou

Sélection des Alpes

Dessert au choix

Bourgogne Aligoté

Bordeaux

Eau de source

1 café

Les vins sont servis à discrétion durant le repas

Menu Tentation 56€

*1 Kir Impérial - 1 Cocktail de jus de fruits
Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)*

Fours chauds

Kougloff aux trois jambons

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

ou

*Terrine gourmande au foie gras
mesclun à l'huile de noisette et vinaigre Balsamique*

ou

*Mesclun 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 au foie gras et mesclun*

ou

*Suprême de poulet de Bresse
au vin jaune et girolles, pâtes fraîches*

Sélection des Alpes

ou

Feuilleté de chèvre aux herbes de Provence

Dessert

Bourgogne Aligoté

Bordeaux

Eau de source

Café

Les vins et l'eau sont servis à discrétion durant le repas

Menu Passion 78€

*1 Coupe ou kir champagne – 1 Cocktail de jus de fruits
Toasts (saumon, mousse de canard, jambon cru, etc.)*

Fours chauds

Pain surprise

*Assiette de saumon fumé par nos soins,
tartare saumon et crevettes au raifort blinis*

ou

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

*Brochette de saumon et lotte au chorizo au Noilly,
muffins aux pétoncles*

ou

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

Trou Normand

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

ou

*Selle d'agneau à la crème d'ail,
flan de courgette et tomate provençale*

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, café

Les vins et l'eau sont servis à discrétion durant le repas

Menu Enfant 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

Buffet champêtre 36,50€

Kir cassis, assortiment de biscuits salés – Jus d'orange

Les charcuteries

Rosette de Lyon – Terrine de campagne

Rillettes de porc – Saucisse sèche

Les salades

Salade Piémontaise

Taboulé à la menthe fraîche

Quinoa Niçois au thon

*Salade de chou, pommes vertes et poitrine fumée
au vinaigre de cidre*

Salade Parisienne

Pastèque en saison

Les viandes

Rôti de porc – Poulet rôti

Cake reblochon jambon cru

Les sauces et condiments

*Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,
beurre, pains de 4 livres*

Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette

Le fromage

Gruyère de Savoie

Dessert au choix

Coteaux d'Ardèche rouge à discrétion durant le repas

Café

Buffet montagnard 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

Saucisses cocktail

Olives, tomates cerises au pesto

Légumes croquants sauce tartare

Kougloff aux trois jambons



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



*Gâteau de Savoie aux myrtilles,
crème Anglaise et coulis myrtille*

Apremont ou Mondeuse à discrétion durant le repas

Café

Buffet Saveur 43,50€

*Fines bulles de crémant à la mère,
assortiments de biscuits salés, Cocktail de jus de fruits*

Les charcuteries

Rosette

Pâté de campagne

Lomo embuchado

Rillettes mixtes canard et porc au Pouilly

Le poisson

Trio de rillettes Océane

(sardine basilic, thon gingembre, maquereau fumé au poivre)

Taboulé de fruits de mer

Terrine océane

Les salades

Salade rustique à la Montbéliard

Salade d'Orecchiette au pesto rouge, thon et citron vert

Salade César

Tomates Parmesan au vinaigre Balsamique et basilic

Pastèque en saison

Les viandes

Rôti de bœuf (froid)

Pilons de poulet rôtis aux épices (chaud)

Les sauces et condiments

Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,

beurre, pains de 4 livres

Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette

Le fromage

Brie de Meaux

Dessert au choix

Côtes du Rhône servi à discrétion

Café

Buffet Passion 48€

*Cocktail retour des îles, Cocktail de jus de fruits
Assortiment de biscuits salés et canapés*

La charcuterie

Jambon cru - Chorizo - Cake lardons chèvre

Le poisson

*Rillettes de thon aux olives et citron vert
Taboulé Libanais et poulpe mariné
Terrine parmentière au saumon fumé et raifort
Pain de lotte, coulis tomate basilic piment d'Espelette*

Les salades

*Salade rustique
Salade crétoise aux tomates rouges et jaunes
Linguines aux crevettes, gingembre
et pesto de roquette
Salade César
Salade Océane aux lentilles,
pois chiches et saumon mariné aux herbes*

La viande (chaud en chafing dish)

*Brochettes de porc grillées aux sésames, riz créole
Brochettes de poulet curry lait de coco, riz créole*

Les sauces et condiments

*Olives, cornichons, petits oignons au vinaigre,
beurre, pains de 4 livres
Sauce cocktail, mayonnaise, tartare, moutarde, vinaigrette*

Les fromages

*Terrine de Roquefort aux poires
Brie de Meaux*

Dessert au choix

*Bourgogne aligoté - Bordeaux
Eau de source - Café
Les vins et l'eau sont servis à discrétion durant le repas*

Buffet mixte 60€

*1 Kir impérial ou 1 cocktail de jus de fruits
Toasts, fours salés chauds, olives, assortiments de biscuits salés...*

Les entrées en buffet

Terrine parmentière de saumon fumé au raifort

Bouquet de crevettes roses

Trio de rillettes océanes

Jambon cru et lomo embuchado

Salade Parisienne

Taboulé Libanais au poulpe mariné

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

Les fromages

Terrine de Roquefort aux poires

Brie de Meaux

Dessert au choix

Pouilly fumé - Bordeaux

Eau de source - Café

Les vins et l'eau sont servis à discrétion durant le repas



Carte des desserts

Omelette Norvégienne

Fraisier en saison

Pièce montée en sup. 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



Auberge de la Montagne

- Depuis PARIS Porte d'Orléans 35 km A6 puis RN 20 direction Orléans sortie Arpajon centre
- Depuis Etampes RN 20 sortie Limours - Arpajon centre
- A partir de la Francilienne (N.104), sortie Arpajon, Etampes puis RN 20 sortie Arpajon centre

