



Des produits locaux, fermiers, bios

Pour les repas de groupes, l'Auberge vous propose :

(Prix par personne - Menu identique pour l'ensemble des convives)

(Pour les enfants de moins de 10 ans, tous les menus sont à 10€)

<b>Forfait boissons tout compris</b>	<b>12€</b>
Un apéritif (kir, bière, jus de fruits), ¼ de vin, eau, café ou thé	
<b>Forfait boissons de table</b>	<b>9€</b>
¼ de vin, eau, café ou thé	
<b>Forfait sans alcool</b>	<b>5€</b>
Eau, sirops, jus de fruits, sodas	

### Sur table

---

<b>Côté ardoise</b>	<b>16€</b>
Menu du jour (entrée, plat, dessert) selon inspiration & saison (nous consulter)	
<b>Côté Vegan</b>	<b>24€</b>
✓ Salade façon chili	
✓ Paëlla de quinoa	
✓ Mousse de tofu soyeux au chocolat, éclats de noix	
<b>Côté Equilibre</b>	<b>25€</b>
✓ Bocal du maraîcher	
✓ Bouchée à la reine, spaetzles	
✓ Fruits rôtis, coulis, glace (selon saison)	
<b>Côté Ried</b>	<b>30€</b>
✓ Terrine de volaille, festival de crudités	
✓ Marmite du pêcheur, tagliatelles	
✓ Charlotte	



Des produits locaux, fermiers, bios

## Buffet

---

### Côté Quiches

16€

- ✓ Quiches variées, assortiment de salades
- ✓ Dessert

### Côté flammes

20€

- ✓ Déclinaison de Tartes flambées à volonté
- ✓ Salade verte
- ✓ Kougelhopf glacé

### Burger party

28€

- ✓ Pain bun's
- ✓ Steak, poisson
- ✓ Croq'légumes
- ✓ Roesti
- ✓ fromage
- ✓ Condiments
- ✓ Sauces maison
- ✓ Fontaine chocolat

### Côté feu

32€


- ✓ Poulet fermier à la broche
- ✓ Brochettes (viande) sur la braise
- ✓ Saucisses, merguez
- ✓ Pomme de terre, Légumes du soleil
- ✓ Salades variées
- ✓ Condiments & sauces maison
- ✓ Omelette norvégienne

N'hésitez pas à nous contacter pour des prestations personnalisées  
(Menus, apéros dinatoires, séminaires, banquets, soirées à thème...)

---

Renseignements & Réservations :

06.22.71.52.19. - [canoegourmand@ouvaton.org](mailto:canoegourmand@ouvaton.org)

 + d'infos : @aucanoegourmand