

MENU 20.90€ (hors boissons)

A partir de 15 menus adultes

Un choix « entrée, plat, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Auberge

du MOULIN NEUF



Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies

Kir maison
ou
cocktail eau de mer
ou
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€
¼ de vin : 5,50€
Trou Normand : 5,00€

Café inclus

MENU de -12ans : 10,90€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,
Steack haché/Jambon/poulet crispy
Avec des Frites maison ou Pizza,
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

ENTRÉE

- Gratin de fondue de poireaux aux poissons
- Assiette du terroir « Assortiment de charcuteries »
- Salade poulet crispy « salade, croûtons, œuf dur, filet de poulet pané, parmesan, julienne de légumes »

PLAT

- Joues de porc façon bourguignonne, écrasé de pommes de terre & petits légumes
- Filet de lieu crème de chorizo, riz & légumes du marché
- Brochette de poulet à la provençale, pommes de terre persillées & tomate au four « selon saison »

DESSERT

- Far au caramel beurre salé
- Crémeux chocolat et poire
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

MENU 26.50€ (hors boissons)

A partir de 15 menus adultes

Pour les groupes de moins de 15 personnes, nous pouvons vous proposer un « menu carte » à 25,90€ choix sur place ou en amont. Merci de nous contacter.

Un choix « entrée, plat, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Auberge

du MOULIN NEUF



Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies

Kir maison
ou
cocktail eau de mer
ou
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€
¼ de vin : 5,50€
Trou Normand : 5,00€
Café inclus

MENU de -12ans : 10,90€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,
Steack haché/Jambon/poulet crispy
Avec des Frites maison ou Pizza,
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

ENTRÉE

- Rillettes de poissons « poisson blanc et saumon »
- Salade de chèvre chaud, pomme & miel
- Salade landaise « salade, jambon cru, lardons, pignons de pin, magret fumé, gésier de canard »
- Saumon gravlax crème à la cerise

PLAT

- Suprême de volaille jaune basse température aux champignons, pommes de terre persillées, tomate au four « selon saison »
- Filet de saumon aux algues, riz et légumes de saison
- Travers de porc sauce BBQ écrasé de pomme de Terre à l'ail, petits légumes croquants

DESSERT

- Amandine aux pommes, caramel beurre salé
- Tiramisu breton
- Mousse au chocolat crumble cacao
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

MENU 31.90€ (hors boissons)

A partir de 10 menus adultes

Un choix « entrée, plat, fromage, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, fromage, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies



Auberge
du MOULIN NEUF

Kir maison
ou
cocktail eau de mer
ou
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€
¼ de vin : 5,50€
Trou Normand : 5,00€
Café inclus

MENU de 12ans : 10,90€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,
Steack haché/Jambon/poulet crispy
Avec des Frites maison ou Pizza,
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

ENTRÉE

- Gambas, crème au basilic piment d'Espelette et sa purée de patates douces
- Salade périgourdine « *salade, croûtons, tomates, lardons, gésiers & foie gras de canard, magret fumés,* »
- Saumon fumé par nos soins, crème fouettée aux agrumes

PLAT

- Brochette de canard au miel épicé, écrasé de pommes de terre à l'ail et petits légumes
- Jarret d'agneau confit, purée de carottes au cumin et petits légumes
- Pièce du boucher aux champignons, pommes de terre persillées et petits légumes
- Cabillaud beurre blanc, riz aux trois grains et petits légumes croquants

FROMAGE

- Duo de fromage, salade verte aux noix
- Chèvre chaud

DESSERT

- Kouign Amann, glace à la pomme
- Fondant caramel, crème anglaise
- Assiette gourmande « 3 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

MENU 41.00€ (hors boissons)

A partir de 10 menus adultes

Un choix « entrée, plat, fromage, dessert » pour l'ensemble des convives est conseillé.

Deux choix « entrée, plat, fromage, dessert » reste possible.

Choix et nombre à valider minimum 15 jours à l'avance

Dans un souci d'efficacité pour le service, merci d'établir une fiche correspondante aux choix de chaque convive et de préciser les éventuels régimes spécifiques, intolérances ou allergies



Auberge
du MOULIN NEUF

Kir maison
ou
cocktail eau de mer
ou
jus de fruits : 2,50€

Punch : 3,50€
¼ de vin : 5,50€
Trou Normand : 5,00€
Café inclus

MENU de 12ans : 10,90€

Jus d'orange ou Soda ou Sirop ou Limonade,
Steack haché/Jambon/poulet crispy
Avec des Frites maison ou Pizza,
1 Boule de Glace ou Mousse chocolat

ENTREE

- Foie gras et son magret fumé
- Duo de saumon « gravlax et tartare »
- Saint-Jacques au lard, purée de patates douces

PLAT

- Veau confit au jus réduit, riz vénéré et légumes croquants
- Pavé de bœuf sauce grand veneur, écrasé de Pomme de Terre à la vanille et légumes croquants
- Suprême de pintade aux cèpes sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à l'ail et petits légumes croquants
- Filet de bar, risotto d'épeautre & sa sauce aux épices

FROMAGE

- Trio de fromage à pâte dure, gelée de fruits
- Croustillant de camembert au sésame

DESSERT

- Autour de la pomme « pomme cuite au cidre, compote de pommes, chips de pommes, crumble au caramel beurre salé »
- Tarte citron revisitée
- Tulipe de glaces exotique et fruits
- Assiette gourmande « 4 pièces »
- Gâteau personnalisé sur demande « supplément à partir de 3.90€/personne »

02.97.48.21.47

Gateaux

Framboisier

Génoise, crème mousseline, framboise

Le Manhattan

Biscuit cookies, biscuit brownies caramel, mousse chocolat au lait, namelaka chocolat au lait

Le fraicheur

Biscuit chiffon cake, insert framboise, crème légère citronnée avec des morceaux de pêche, poires, cerises et de la meringue sur le dessus

Siracus

Insert et morceaux d'ananas, mousse framboise & vanille

Fraisier selon saison

Génoise, crème mousseline, fraises

Number cake

Supplément dans le menu de 5.00€

Trois chocolats

Chocolat noir, lait et blanc

Brocéliande

Craquant caramel beurre salé, mousse chocolat mousse pommes, pommes caramélisées

Pièce montée

3 choux par personnes. Supplément dans le menu de 5.50€

La plaque personnalisable : 1,50€

Tarif pour formule groupe à partir de : 3,90€

Tarif pour les menus à la carte à partir de : 9,50€

COCKTAIL 1 pièce : 1,10€/pers

Nombre de pièces à votre guise

Possibilité de laisser le chef faire votre assortiment, afin de travailler les produits de saison

LE SALÉ FROID

- Tomate cocktail farcie fromage frais et magret
- Wraps de Crudité
- Mini-Cake
- Assortiment de Canapés
- Galettes roulées

LES VERRINES

- Tomates, Thon balsamique
- Saumon fumé, crème Citron
- Bavarois de Roquefort, raisin et noix
- Douceur de Potiron « selon saison »
- Magret fumé au chèvre frais
- Ecrasé de Maquereau sur lit de Concombre

LE SUCRÉ

- Cannelé Bordelais
- Financier
- Pana Cotta fruits rouges
- Crème au Café à la Cardamome
- Mini Moelleux au Chocolat et Amande

LE CHAUD

(sous réserve d'avoir accès à une cuisine équipée)

- Pruneau de Banane au Lard
- Feuilleté chorizo
- Roulé de Saumon ou Jambon
- Feuilleté de Saucisse-cocktail
- Vol-au-vent de moule persillée

LE BOUCAN supplément 0,50€

- Nems
- Samoussa
- Bonbon piment
- Bouchon
- Brochette de poulet mariné
- Brochette de crevettes marinées

PAIN SURPRISE « Assortiment de 40 petits sandwiches » : 38€

Tarifs valable sur l'année 2026