



Offre spéciale groupe de L'auberge de la Venise Verte

Spécialités régionales

Cuisine maraîchine raffinée

14 route « des Bourdettes » située entre Arçais (petite cité de caractère) et Damvix

TEL : 05 49 35 37 15

MAIL : alainchalumeau.arcais@orange.fr

Nous vous proposons à partir de 20 personnes

Une gratuité vous sera faite pour le chauffeur du car.

Menu du Marais **16€**

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert
Vin et café compris

Apéritif: Trouspinettes du marais



Véritable farci maraîchin (spécialité régionale)

Ou

Terrine de campagne



Filet de truite saumonée sauce citronnée

Sur son écrasé de pommes de terre

Ou

Jambon à l'os et ses Mogettes du marais

Cuisinées à l'ancienne



Tarte fine aux pommes et son caramel beurre salé

Vin rouge, rosé et café compris

(Assiette de deux fromages régionaux
Et salade 2.00€ en supplément)

Menu Découverte **20€**

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert
Vin et café compris

Apéritif: Trouspinettes du marais



Feuilleté croustillant au fromage de chèvre et champignons

Ou

Mousse de brochet, queues d'écrevisses

Et son velouté de crustacé



Cuisse de canette confite et son gratin dauphinois

Ou

Filet de sandre sauce crustacé et son riz au curry

Ou

Matelote d'anguilles et ses petits légumes

(Supplément de 2€)



Gâteau de l'auberge à l'Angélique et au chocolat

Ou

Framboisier sur croquant de chocolat blanc

Vin rouge, rosé et café compris

(Assiette de deux fromages régionaux et salade 2.00€ en supplément)

Pour votre trajet de retour en car nous pouvons vous proposer de vous fournir un pique-nique à emporter comprenant : Entrée. plat. dessert. demi-baguette et petite bouteille d'eau minérale (50cl)

Uniquement sur réservation minimum DIX JOURS avant votre venue

Pensez à visiter notre site [http. // WWW .aubergeveniseverte.fr](http://WWW.aubergeveniseverte.fr)