



Chasse à l'Auberge de Léchelles

AL

Auberge de Léchelles

CORINNE - DOMINIQUE COISPINE
T. +026 660 24 94 _ F. +026 660 24 04



Restaurateurs

*M. Coispine Dominique
Cuisinier a/ brevet fédéral
Mme Coispine Corinne
Au service*

Références

*Gault Millau
Michelin*

Salles

2x25 places
130 places plus scène
Salon de 8 places

Parking 100 places
En face de la gare

Fiche utile pour votre réservation

T. +026 660 24 94 _ F. +026 660 24 04

Date:

Horaire

Arrivée et repas

Nombre de convives

Nombre d'enfants

A titre indicatif ...

Menu choisi

Dessert choisi

Prix

Apéritif / Verre d'accueil

Régimes /allergie/autre

A votre connaissance

Fromages Oui Non

Sur demande

Titre de votre menu

Pour les menus posés sur table.
Facultatif

Animation/Musique

Doit être convenu à l'avance !!!

Prolongation d'horaire

Au-delà de 1 h seulement

Nous aurons besoin de vos coordonnées : Téléphone / Portable
Eventuellement votre adresse

Vos notes

Afin de mieux vous servir

Votre repas peut être composé de mets
issus de différentes propositions...
Mais toujours sur la base d'un seul me-
nu pour l'ensemble des convives.

Les plats sont accompagnés...
De garnitures de saison, fraîches.

Tous les produits proposés
sont de fabrication maison
de même que le pain.

Les marchandises sont sélectionnées
pour leurs qualités

Mme et M Poispine



Menu Fougère

Ravioles de volaille
Sauce crème au noisettes torréfiées



Civet de chevreuils à l'orange et
gingembre

Spaetzlis maison
Parure de chasse



Délice chocolat aux amandes

55.00
T.V.A Comprise

AL

Menu Automne

Terrine de Chasse au genévrier
Bouquet de salade au vinaigre fin

///

Emincé de cerf aux poires

Spaetzlis maison
Parure de chasse

///

Vacherin glacé
Cassis, marron

53.00
T.V.A Comprise

AL

Menu Bergamote

Feuilleté croustillant
Fricassée de champignons à la fève tonca

///

Médallions de cerf
Jus moussé au vin cuit

Spaetzlis maison
Parure de chasse

///

Papillorama

Palette de six douceurs

///

60.-
T.V.A Comprise