

# Auberge de Calendal



Chers clients,

Vous trouverez ci-dessus, une sélection de plats pour votre évènement chez nous a l'auberge ou bien encore nous pouvons également organiser votre évènement chez vous si vous le désirez. Ceci n'est qu'un petit aperçu de ce que nous pouvons offrir n'hésitez pas à nous contacter pour discuter ensemble de vos attentes et de ce que nous pouvons faire pour rendre votre évènement un moment inoubliable.

## Exemple Menu banquet

### Entrée

#### Capuccino

De champignons sauvage.

#### Poisson

En soupe, rouille a l'harissa (bien corsée)

#### Potiron

En veloute, et son dumpling de crabe.

#### Truite

Fumée, en gâteau au fromage, vinaigrette au pistou.

#### Champignon

Portobello, farci a la mousseline de poulet, crottin de l'Estéron.

#### Sardine

En Escabèche, légumes aigre, dressé au lait de coco

#### Sardine

Filet de sardine marine aux agrumes et herbes, pomme de terre vapeur, pain melba, jeunes pousses

#### Crabe

Blanc mange coco de crabe, jeunes pousses, tomate semi séchées, vinaigrette citronnée

#### Betterave

Au fromage chèvre frais, cœur d'endive, gelée de Porto.

#### Tomate

Tarte fine de tomates, basilic, espuma de parmesan, ail rôti, mozzarella di Bufala, sauce Romesco.

#### Bruschetta

Pain de campagne, Jambon de montagne, champignons, carpaccio de truffes, gnudies de chèvre, jeunes pousses.

# Auberge de Calendal

## Plats



### **Bœuf :**

Faux-filet de Charolais, 200gr, purée de pomme de terre truffée , légumes, beurre maître d'Hôtel.

### **Bœuf**

Joue de bœuf cuit à la façon St. Gilloise, olives, anchois, capres, vin, blettes, riz rouge de Camargue

### **Bœuf**

Pot Jamaïcain, bœuf cuit doucement en sauce, gnocchi de farine, riz noir de coco.

### **Poulet :**

Suprême au vin jaune, champignons sauvages, légumes saisonniers, gnocchi.

### **Poulet**

Dans le style cordon bleu, escalope de poulet farcie de tapenade, fromage régional, jambon régional, légumes, sauce tomate aux herbes.

### **Poulet**

Jerk aux épices de Jamaïque, riz au pois et noix de coco, salade

### **Poulet**

A la Créole, gratin de macaroni, salade de crudités, Johnny cake

### **Poulet**

Au beurre indien, riz Basmati, salade de concombre et tomates. Pain Naan

### **Shawarma,**

Pain plat maison garni de salade et poulet aux épices du moyen Orient, servi avec frites

### **Jambalaya,**

Riz cuit au four avec poulet, saucisse créole, gambas et Pain de Maïs

### **Fruits de mer**

Zarzuela, cuit dans un jus de tomate safranée, un lit de semoule fine, légumes et pain coca

### **Poulpe**

Créole, riz, pain totote

### **Canard :**

Cuisse confite par nos soins, légumes, ragout de haricots

### **Canard :**

Magret, aux olives, polenta, légumes saisonniers.

### **Canette :**

Magret au poivre vert, légumes, pommes de terre rissolées.

### **Pâtes :**

Pâtes fraîches maison, champignons, légumes rôtis, noisettes grillées, parmesan.

### **Pâtes**

Pâtes fraîches maison, fruits de mer, sauce légère tomate safranée, parmesan.

### **Pâtes :**

Ala Alfredo, Pâtes fraîches maison, champignons, poulet or légumes, parmesan.

### **Nouilles**

**Singapore** vermicelles de riz sautés dans un mix d'épices, d'œufs brouillés, de légumes et de viandes (porc, poulet, crevettes)

### **Agneau**

Côtelettes d'agneau au Zaatar, Céréales méditerranéennes, sautée de légumes, jus

### **Porc :**

Le filet mignons, mariné aux épices des îles, légumes, couscous de céréales.

### **Porc :**

Le jarret, cuisse doucement pendant 12 heures, glacé dans le style Char-Sui, légumes

### **Porc**

Colombo, confetti rice, Creole bread

### **Porc**

Grillé aux herbes, sauce estragon

### **Porc**

Aigre doux, nouilles frites

### **Veau**

Ossobuco, polenta, petit pain rustique

### **Salade :**

**Bergère** : mesclun, menthe, gnudi de chèvre, tomates cerises semi confites, concombre,

Souvlaki de poulet, olives et poivrons marinés, vinaigrette Tzatziki, pain Zaatar Lavosh

**Salade estivale** : Assortiment de Tomates et mozzarella de bufflonne, basilic, roquette, câpres, cornichon, Oignon mariné, sauce Romesco, pain à l'ail.

**Salade César** : Feuille croquante de romaine, lardons, croutons aillés, poulet "Noirci"cajun

1 rue Mont saint Martin, 06910 Aiglun. Tel : 09 81 96 66 23, courriel : [aubergenature@gmail.com](mailto:aubergenature@gmail.com)

Site internet : [aubergedecalendal.com](http://aubergedecalendal.com)

# Auberge de Calendal



## Desserts

### **Pomme,**

En tatin, espuma de cidre, sauce Butter-scotch.

### **Pomme,**

Cuite au four avec un cœur de nougat, crème cheesecake, caramel.

### **Châtaigne,**

Comme le gâteau de Maman, Streusel au spéculos, sauce vanille.

### **Fromage**

De la région, pain d'épice melba, chutney de figes.

### **Mandarine**

Sautées au Marc, Brownie et compotée.

### **Quetsche**

En Tarte fine, crème fromage et miel

### **Chocolat**

En tartelette, noix et caramel, ganache montée.

### **Figue**

Flambée a l'armagnac, pain perdu, sauce crème de whiskey.

Toutes nos viandes sont d'origines Française, nous cuisinons avec des produits frais et le plus naturel possible.