

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

COCKTAIL DINATOIRE (DISPONIBLE EN LIVRAISON)

C'EST SALÉ

Pommes grenailles rôties - Parmesan & paprika

Houmous maison - Toast du boulanger grillé à l'huile

Sablés au comté - compotée d'oignons rouges et graines de pavot

Croque-Mr - jambon cru et paillettes de raclette IGP Savoie

Verrines de lentilles - dés de tomme fraîches

C'EST SUCRÉ

Mousses légère à la verveine

Tartelettes aux myrtilles sauvages

BOISSON

Sur la base de 3 verres par convives

Bière artisanale

Cuvée du caviste Blanc & Rouge

Thé Glacé ou **Fresh Lemonade myrtilles**

26€/personne

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

COCKTAIL DINATOIRE (DISPONIBLE EN LIVRAISON)

C'EST SALÉ

Charcuterie du terroir - condiments

Houmous maison - Toast du boulanger grillé à l'huile d'olive

Tartes fines au reblochon et oignons caramélisés

Sablés au comté - compotée d'oignons rouges et graines de pavot

Canapés de pain d'épices au bleu - confiture à la myrtille

Cassolettes de champignons - crème d'ail et persil plat

C'EST SUCRÉ

Mousses légère à la verveine

Bun's focaccia fourré noisette chocolatée

Tartelettes aux myrtilles sauvages

BOISSON

Sur la base de 4 verres par convives

Spritz Mamamia - Aperitivo, bulles et citron

Bière artisanale

Cuvée du caviste Blanc & Rouge

Thé Glacé ou **Fresh Lemonade myrtilles**

36€/personne

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

MENU SAVOYARD CUISINE DE TRADITIONS

Verre de vin chaud ou Bidoyon chaud

FONDUE

Fondue 3 fromages - pains du boulanger & Salade
Supplément charcuterie ou frites à tremper : 5€TTC/personne

ou

RACLETTE

Raclette familiale - 3 variantes de fromages au lait cru selon l'arrivage.
Charcuterie coupée en chiffonade.
Topping gourmands, pommes de terre, salade

DESSERT

Tarte aux myrtilles de notre grand mère - glace myrtilles

ou

Ile flottante aux 130 plantes

ou

Chocolat chaud du bas des Pistes - chantilly à la vanille Bourbon

Apéritif + Plat + Dessert - 29€TTC/personne

**LE DÉTAIL DU MENU PAR PERSONNE DEVRA NOUS ÊTRE
COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 48H AVANT L'ÉVÈNEMENT**

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

MENU FRANCHOUILLARD

ENTRÉES

Oeuf poché en meurette - sauce au vin rouge, champignons, lardons, petits oignons, persil & croûtons
ou
Soupe à l'oignon gratiné

PLATS

Filet Mignon jus réduit au cidre - pomme de terre en robe des champs, crème à la lyonnaise façon canut
ou
Tartare de saumon aux suprêmes d'agrumes, fondue de poireau

DESSERT

Cèpe gourmand - crumble chocolat intense à la fleur de sel de l'île de Ré, crème glacé vanille, chapeau meringue française, nappage chocolat
ou
Douce Folie - purée de fruits rouges maison, fromage blanc, éclat de nougatine, nappage au miel

LE DÉTAIL DU MENU PAR PERSONNE DEVRA NOUS ÊTRE COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 48H AVANT L'ÉVÈNEMENT

Entrée + Plat + Dessert - 24€TTC/personne
Entrée+ Plat ou Plat + Dessert - 21€TTC/personne

layaute17@gmail.com
05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

MENU PLAISIR

ENTRÉES

Salade Pila - Mélange de jeunes pousses, burrata crémeuse à l'huile d'olive et aux herbes des Alpes du sud, courgette et tomates en antipasti, pain grillé

ou

Charcuterie du terroir tranché à l'italienne - Condiments

PLATS

Joue de boeuf confite - écrasé de pommes de terre aux herbes & petits légumes rôtis

ou

Risotto d'automne - petits champignons, marrons et noisette torréfiées

DESSERT

Tarte aux myrtilles - glace myrtilles

ou

Ile flottante aux 130 plantes

ou

Crème brûlée aux chocolat noir

LE DÉTAIL DU MENU PAR PERSONNE DEVRA NOUS ÊTRE COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 48H AVANT L'ÉVÈNEMENT

Entrée + Plat + Dessert - 29€TTC/personne

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert - 22€TTC/personne

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

MENU GOURMAND

ENTRÉES

Rillettes de Merlu - suprêmes de citron vert, pain aux céréales
ou

Foie gras aux plantes de montagne - compoté de myrtilles et
pain d'épices maison

PLATS

Tartiflette traditionnelle - lard paysan et Reblochon AOP, fricassé de
champignons des bois
ou

Magret de canard - sauce aux morilles, pommes grenailles persillées et
petits légumes rôtis

DESSERT

Farandole de dessert
ou

Assiette de fromages - condiments, beurre au sel maison

**LE DÉTAIL DU MENU PAR PERSONNE DEVRA NOUS ÊTRE
COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 48H AVANT L'ÉVÈNEMENT**

Entrée + Plat + Dessert - 36€TTC/personne

Entrée+ Plat ou Plat + Dessert - 29€TTC/personne

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

FORFAIT BOISSONS

APERITIF - 5€TTC/personne

Bière artisanale La Rocheloise 25cl ou Verre de Vin 12cl ou Thé Glacé maison 25cl ou Fresh Lemonade à la myrtille 25cl

Sur la base d'un verre par convive

FORFAIT VIN - 6€TTC/PERSONNE

Cuvée du caviste Blanc, Rosé & Rouge

Sur la base d'une bouteille pour 4 convives

EAUX MINÉRALES - 2€TTC/PERSONNE

Evian ou San Pellegrino

Sur la base d'un litre pour 3 convives

BOISSON CHAUDES - 2,1€TTC/PERSONNE

Café, Thé, Infusion

Sur la base d'une boisson par convives

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré

LA YAUTE

Une cuisine aussi fraîche que le Mont Blanc

MENU CLUB SPORTIF

ENTRÉES EN BUFFET

(liste non exhaustive)

Carottes râpées aux agrumes et graines

Tomates marinées au basilic

Concombre à la menthe et au yaourt

Betteraves rouges et pommes Granny

Oeufs durs, mayonnaise légère

Pain complet

PLATS À DÉFINIR

Filet de Poulet rôti au romarin et citron - Penne nature et légumes grillés (selon la saison)

ou

Curry de pois chiches et patates douces, riz complet

ou

Emincé de Dinde au miel et soja, semoule et courgettes vapeur

DESSERT EN BUFFET

(liste non exhaustive)

Salade de fruits frais de saison

Compote maison

Riz au lait vanillé

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Entrée + Plat + Dessert + café - 18€TTC/personne

layaute17@gmail.com

05 46 51 08 93

LA YAUTE- cuisine des Alpes
1 rue Archimède
17440 Aytré