

**AUBERGE DU TETRAS LYRE**

LE VILLAGE

26420 VASSIEUX EN VERCORS

Tél. : 04 75 48 28 04

Fax : 04 75 48 26 90

Email : [contact@tetraslyre.com](mailto:contact@tetraslyre.com)Site internet : [www.tetraslyre.com](http://www.tetraslyre.com)**MENUS GROUPES 2010**

Merci de définir dans chacun des 4 menus : 1 entrée, 1 plat avec accompagnement, et 1 dessert pour l'ensemble de votre groupe.

<b>MENU 1</b> <b>A 14.30€</b> (Entrée, plat, dessert)	<b>MENU 2</b> <b>A 16.80€</b> (Entrée, plat, dessert) $\frac{1}{4}$ de vin et café OFFERT	<b>MENU 3</b> <b>A 19.30€</b> (Entrée, plat, dessert) $\frac{1}{4}$ de vin et café OFFERT	<b>MENU 4</b> <b>A 30€</b> (2 Entrées, plat, dessert) <b>Kir crémant et café OFFERT</b>
Salade Grenobloise (salade verte, pomme, noix, fromage au Bleu) <b>Ou</b> Cake maison et ses crudités	Feuilleté de Saint Marcellin et ses crudités <b>Ou</b> Saucisson brioché sur lit de salade <b>Ou</b> Terrine maison et crudités (au choix: Viande ou poisson)	Feuilleté de Caillette tiède et ses crudités <b>Ou</b> Salade de filets de truite fumés <b>Ou</b> Parfait de foie de volailles aux morilles	<b>Kir crémant</b> <b>et</b> Foie gras Maison, et son pain d'épices <b>et</b> Mille feuilles d'escargots
Sauté de volaille aux olives <b>Ou</b> Jambon braisé à la moutarde ancienne  <b>Choix accompagnement :</b> Gratin Dauphinois <b>Ou</b> Haricots vert en persillade <b>Ou</b> Gratin de pâtes au fromage blanc persillé	Gigot d'agneau à l'estragon <b>Ou</b> Pavé de saumon à l'oseille <b>Ou</b> Suprême de volaille sauce forestière  <b>Choix accompagnement :</b> Gratin Dauphinois <b>Ou</b> Haricots vert en persillade & tomate provençale <b>Ou</b> Riz sauvage	Filet de truite du Vercors à la Dioise <b>Ou</b> Pintadeau à l'estragon <b>Ou</b> Magret de canard sauce aux cèpes  <b>Choix accompagnement :</b> Gratin Dauphinois <b>Ou</b> Haricots vert & tomate provençale <b>Ou</b> Ravioles Pochées	Trou du Vercors (Sorbet citron et Chartreuse verte)  <b>Et</b>  Caille flambée à l'Armagnac sur sa crrique de pomme de terre <b>Ou</b> Saumon de fontaine à la crème d'amandes, flan de champignons et fondue de poireaux
	Assiette de fromages	Assiette de fromages	Assiette de fromages
Tarte au Pommes <b>Ou</b> Mousse au chocolat	Entremet chocolat/noisette <b>Ou</b> Ile flottante <b>Ou</b> Tarte fruits rouges	Tarte myrtilles <b>Ou</b> Crème brûlée à la Chartreuse <b>Ou</b> Verrine au Mascarpone et aux fruits rouge	Rondes des desserts  <b>Et</b>  <b>Café</b>

	<b>Supplément par personne:</b>
<b>1 gratuité pour 20 clients payants</b> <b>1 gratuité chauffeur</b>	Coupe Clairette 2€ Kir 1.30€ Bouteille 75cl Chatillon: 10€ $\frac{1}{4}$ vin 1.60€ Café 1.10€ Forfait $\frac{1}{4}$ vin + café= 2.50€

Nous vous remercions de nous tenir informé avant votre arrivée des changements de nombre de personnes. Nous serions dans l'obligation de vous facturer les repas non servi si nous n'avons pas été prévenus au minimum la veille.

Merci de votre compréhension