

Les Apéritif

(accompagnement gâteaux secs et cacahouètes)

Kir (1 l/5) et jus d'orange : 2 €

Punch (1 l/5), kir, jus d'orange : 3 €

Floc (1 btle/5) et jus d'orange : 3.8 €

Toasts de tapenade et/ou caviar

d'aubergine 0.50 €

Magrets secs ou saucisses confites 1.50 €

Pour les enfants – de 18 ans

Jus d'orange : 1 €/pers

Les Vins

Et

Champagnes

Pichet de vin rouge et/ou rosé

(Cave Coopérative de Mézin) 1L 6 €

(ou 1.50 € par personne)

Grand choix de vins en bouteilles : nous consulter

Carte des champagnes sur demande

Prix par personne.

Menus collectifs exclusivement

Pour les enfants de – de 10 ans, même

menu que le groupe moitié prix

ou menu enfant à 9 €

Pour les enfants de moins de 3 ans :

3 € (couvert + glace)

Menu « Campagne »

Pâté de Campagne

Ou Soupe de légumes (30 pers. max.) :

2 € en supplément

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café offert

17,50 €

Menu « d'Albret »

Pâté d'Albret au Foie Gras

Ou Tourte d'Albret (32 pers. max.)

(grattons et confiture d'oignons)

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café et armagnac offerts

21 €

Menu « des Contes »

Foie gras de canard

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café et armagnac offerts

24 €

Ou...

Plat principal

Pour 30 personnes maximum

Le magret ne vous convient pas ? Changer pour...

De l'Agneau de la ferme : 2 € de plus /pers

Du Confit de canard : 3 € de plus/pers

De la Fondue Gasconne

(au magret de canard et confiture d'oignons)

4 € de plus/ pers

Possibilité de combiner deux plats moitié de chaque
(magret+agneau, magret+confit, etc.) sous réserve
de disponibilité.

Merci de nous signaler les menus végétariens et les
allergies au préalable (Liste des allergènes contenus
dans nos plats sur demande)

En supplément...

Riz : 1 €/pers

Haricots cuisinés : 1,50 €/pers

Ensuite...

Salade verte : 1 €/pers

Fromage de brebis

(à la confiture de cerise) : 2 €/pers

Le dessert peut être remplacé par le
fromage.

D'autres desserts sont possibles, n'hésitez
pas à nous consulter

Les **Contes d'Albret**, c'est une famille qui vous accueille chez elle, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, et dans cadre bucolique.

Terrasse en été

Ouvert toute l'année

Capacité d'accueil Entre 10 et 60 pers

Dates : A la demande, en fonction de la place disponible, et sur réservation 2 semaines avant minimum.

Possibilité d'activités ludiques (à partir de juin jusqu'en septembre)
Golf rustique, Mini-golf, Swin (demandez nos tarifs)

A visiter sur place gratuitement :
Jardin botanique, grand parc pour promenade.

Boutique de nos conserves artisanales, produits du terroir, vins...

Boulodrome et table de ping-pong à disposition.

Pour mieux nous connaître

Notre site

www.contesdalbret.fr

Sur les réseaux sociaux



La boutique de nos conserves artisanales

www.contesdalbret.com

Pratique

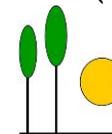


Recommandé par



LES **CONTES** D'**ALBRET**

Nérac (47)



Menus de groupe 2021

à partir de 10 personnes

d'avril à novembre

à partir de 20 personnes de décembre à mars



Plus de renseignements ?

contesdalbret@gmail.com

05-53-65-18-73