

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.

Même menu pour tout le monde

Pour les enfants de - de 10 ans, même

menu que le groupe moitié prix

ou menu enfant à 9,50 €

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 (même choix d'entrée
pour tout le groupe à définir avant le repas).

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café offert

18 €

Menu « d'Albret »

Pâté d'Albret au Foie Gras

Ou Tourte d'Albret* (32 pers. max.)
(grattons et confiture d'oignons) (même choix
d'entrée pour tout le groupe à définir avant le
repas).

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café et armagnac offerts

22 €

Menu « des Contes »

Foie gras de canard

Avec Magret/frites/piperade

Nos trois gâteaux

Café et armagnac offerts

25 €

Ou...

Plat principal

Pour 25 personnes maximum

(même plat pour tout le groupe)

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

Du Confit de canard : 3 € de plus/pers

Du Cassoulet : 3 € de plus/pers

De la Fondue Gasconne

(au magret de canard et confiture d'oignons)

4 € de plus/ pers

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

* à déterminer au moins 3 jours avant le
repas (le pâté est servi par défaut).

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...

Pour mieux nous connaître

Notre site

www.contesdalbret.fr

Sur les réseaux sociaux



La boutique de nos conserves artisanales

www.contesdalbret.com

Pratique

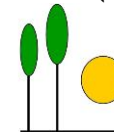


Recommandé par



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

Nérac (47)



Menus de groupe
2022

à partir de 10 personnes

d'avril à novembre

à partir de 25 personnes de décembre à mars



Plus de renseignements ?

contesdalbret@gmail.com

05-53-65-18-73