

Traiteur



L'Auberge de Châteauneuf

organise des réceptions pour les particuliers, les entreprises, les comités d'entreprises, les associations et met à votre disposition son équipe expérimentée.

Prestations servies à l'assiette ou au buffet.

Repas de famille, anniversaire, communion, mariage, rassemblement festif, banquet, inauguration...

L'AUBERGE DE CHATEAUNEUF s'adapte à toutes les situations.

N'hésitez pas à nous contacter !

DEVIS GRATUIT



Auberge de Châteauneuf

Hôtel MARON

2, place des Cordeliers - 26330 Châteauneuf de Galaure - Tél. : 04 75 68 99 30

www.aubergedechateauneuf.fr

nos formules poêlées géantes

Les poêlées géantes, synonymes de convivialité

Paella Royale

+
Dessert

Tartiflette

+
Salade verte
+
Dessert

Diots au vin blanc

+
Polenta
+
Salade mélangée
+
Dessert

Boeuf bourguignon

+
Riz
+
Salade mélangée
+
Dessert

Choucroute

(4 charcuteries)
+
Pommes de terre
+
Dessert

Couscous

(3 viandes)
+
Dessert

Cassoulet

+
Salade verte
+
Dessert

Poulet basquaise

+
Riz
+
Salade mélangée
+
Dessert

Chili con carne

+
Riz
+
Salade verte
+
Dessert

Blanquette de veau

+
Riz
+
Salade mélangée
+
Dessert

A emporter ou cuisinée sur place par notre cuisinier,
la poêlée géante sera le partenaire idéal de votre repas festif et convivial.



Auberge de Châteauneuf

Hôtel MARON



nos formules buffets froids

Buffet dînatoire de l'entrée au dessert

FORMULE Découverte	FORMULE Classique	FORMULE Passion	FORMULE Prestige
Salades fraîcheur	Salades fraîcheur	Salades fraîcheur	Salades fraîcheur
+	+	+	+
Charcuteries	Charcuteries	Charcuteries	Charcuteries
+	+	+	+
Fromages	Viandes froides	Poissons farcis	Viandes froides
+	ou	ou	+
Dessert	Poissons froids	Poissons froids	Poissons froids
	+	+	ou
	Fromages	Fromages	Poissons farcis
	+	+	+
	Dessert	Dessert	Fromages
			+
			Dessert

nos formules barbecues géants

Buffet et barbecues, une journée sous le signe de la détente

FORMULE Barbecue	FORMULE Méchoui	FORMULE Mixte
Salades fraîcheur	Salades fraîcheur	Salades fraîcheur
+	+	+
Viandes barbecue	Viandes méchoui	Viandes méchoui
+	+	+
Fromages	Fromages	Viandes barbecue
+	+	+
Dessert	Dessert	Fromages
		+
		Dessert

Composition de nos plats au dos.

Composition de nos plats

Nos salades fraîcheur (au choix)

Carottes râpées, céleri rémoulade, pois chiches au cumin, macédoine mayonnaise, betterave ciboulette, mesclun (mélange de salade), salade de lentilles aux lardons, piémontaise, strasbourgeoise, taboulé à l'orientale, riz niçois, tomate mozzarella, choux blanc et rouge, tagliatelles au surimi.

Notre salade mélangée

Salade verte, croûtons, tomate, gruyère.

Nos charcuteries (au choix)

Saucisson, jambon cru, jambon blanc, terrine de campagne, chorizo, pâté en croûte, mortadelle, pâté breton, caillette, rillettes.

Nos viandes froides (au choix)

Rôti de porc, roulé de dinde, roulé de poulet.

Nos poissons froids (au choix)

Surimi, bouquet de crevettes, terrine d'écrevisse, saumon fumé, anchois.

Nos poissons farcis (au choix)

Saumon farci façon Bellevue, truite saumonée farcie.

Nos viandes barbecues (au choix)

Diots, chipolata, merguez, échine de porc, andouillette.

Nos viandes méchouis (au choix)

Jambon, porcelet, agneau...

Nos légumes d'accompagnement (au choix)

Gratin dauphinois, pommes de terre au lard, gratin de choux fleurs, haricots verts, tomate provençale.

Nos fromages (au choix)

Brie, camembert, Bresse bleu, tomme de Savoie, Saint Marcellin, Saint Paulin, bleu de Sassenage, chèvre.

Nos desserts (au choix)

Tarte aux fruits, entremet framboise, citron, passion, poire..., royal, tropézienne, pièce montée, vacherin, omelette norvégienne, salade de fruits.

Nous pouvons mettre à votre disposition des banques réfrigérées pour maintenir le buffet à température pendant toute la durée du repas. Contactez-nous.

nos plats à emporter

La cuisine traditionnelle s'invite à votre table

Nos poissons

Dos de brochet, dos de loup de mer, pavé de dorade, pavé d'empereur, pavé de sandre.

Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce au choix : champagne, oseille, homardine, maître d'hôtel, provençale, thym, citronnée.

Nos viandes

Grenadin de veau, carré d'agneau à la française, gigolette de lapin, caille, aiguillette de canard, cuisse de canard, suprême de pintade, filet mignon de porc. Toutes nos viandes sont accompagnées d'une sauce au choix : moutarde, poivre, Riesling, forestière, Porto.

Nos gibiers

Sauté de biche, civet de lièvre, sauté d'autruche.

Et bien sûr les cuisses de grenouilles.

Nos accompagnements

Gratin dauphinois, tomate provençale, haricots verts, poêlée de légumes de saison.

Nos desserts

Tarte aux fruits, entremet framboise, citron, passion, poire..., royal, tropézienne, pièce montée, vacherin, omelette norvégienne, salade de fruits.



Auberge de Châteauneuf

Hôtel MARON

2, place des Cordeliers - 26330 Châteauneuf de Galaure - Tél. : 04 75 68 99 30

www.aubergedechateauneuf.fr

nos plats à emporter

Prix TTC en € par pers.	De 5 à 20 pers.	De 20 à 50 pers.	De 50 à 100 pers.	+ de 100 pers.
Nos poissons	8.00	7.50	7.00	Nous consulter
Nos viandes	8.00	7.50	7.00	Nous consulter
Nos gibiers	8.50	8.00	7.50	Nous consulter
Cuisses de grenouille	11.00	10.50	10.00	Nous consulter
Nos accompagnements	1.50	1.50	1.50	Nous consulter

Nos prestations complémentaires

L'Auberge de Châteauneuf peut également mettre à votre disposition sa vaisselle et son matériel de réception. (Voir conditions à l'auberge).

Prix TTC en € par pers.	Vaisselle rendue propre	Vaisselle rendue sale
Couverts (couteau, fourchette, petite cuillère) Assiette pour l'entrée Assiette pour le plat chaud Assiette pour le dessert Verre à eau Verre à vin Flûte Sel + poivre Carafe à eau Panière à pain	1.50	2.50
Banque réfrigérée		Nous consulter
Camion frigorifique		Nous consulter
Table et chaise		Nous consulter
Service		Nous consulter

nos formules poêlées géantes

Prix TTC en € par pers.	De 20 à 50 pers.	De 50 à 100 pers.	De 100 à 150 pers.	De 150 à 200 pers.	+ de 200 pers.
FORMULE Poêlées géantes	11.00	10.00	9.50	9.00	Nous consulter
Fromage	1.00	1.00	0.80	0.80	Nous consulter
Café (percolateur)	0.50	0.50	0.40	0.40	Nous consulter

nos formules buffets froids

Prix TTC en € par pers.	De 20 à 50 pers.	De 50 à 100 pers.	De 100 à 150 pers.	De 150 à 200 pers.	+ de 200 pers.
FORMULE Découverte	12.50	11.70	11.00	10.60	Nous consulter
FORMULE Classique	14.50	13.50	12.60	12.00	Nous consulter
FORMULE Passion	17.00	15.80	14.80	14.10	Nous consulter
FORMULE Prestige	19.00	17.60	16.40	15.50	Nous consulter

nos formules barbecues géants

Prix TTC en € par pers.	De 20 à 50 pers.	De 50 à 100 pers.	De 100 à 150 pers.	De 150 à 200 pers.	+ de 200 pers.
FORMULE Barbecue					
3 viandes au choix	15.00	14.80	14.60	14.40	Nous consulter
4 viandes au choix	16.00	15.80	15.60	15.40	Nous consulter
FORMULE Méchoui					
Jambon	15.50	15.30	15.10	14.90	Nous consulter
Porcelet	16.00	15.80	15.60	15.40	Nous consulter
Agneau	17.00	16.80	16.60	16.40	Nous consulter
FORMULE Mixte					
2 viandes + jambon	21.00	20.80	20.60	20.40	Nous consulter
2 viandes + porcelet	21.50	21.30	21.10	20.90	Nous consulter
2 viandes + agneau	22.50	22.30	22.10	21.90	Nous consulter
Supplément légumes	1.50	1.50	1.40	1.40	Nous consulter