



*Restaurant « L'AUFFRAY »*

*Carte de la finale nationale  
2024*

RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique des JO 2024, contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve

# *Nos menus*

*Notre restaurant vous propose uniquement des menus à composer à partir des mets de la carte*

## *Menu Trocadero*

*Menu en 1 service : poisson ou viande*

**25 euros**

## *Menu Champs de Mars*

*Menu en 2 services : entrée, plat OU plat, dessert*

**35 euros**

## *Menu Invalides*

*Menu en 3 services : entrée, plat, dessert*

**50 euros**

## *Menu Grand Palais*

*Menu en 4 services : entrée, poisson, viande, dessert*

**65 euros**

*Nos menus s'entendent hors boisson*

*Prix nets, service compris*

## *Les entrées :*

- Tartine de Coulommiers « de la ferme des Arpents », lit de cresson de Méréville et lardons
- Potage St Germain et ses douceurs croustillantes
- Asperges vertes, sauce à discrétion (mayonnaise ou mousseline ou vinaigrette)
- Harengs marinés par nos soins, pickels de légumes

## *Les poissons :*

- Filet de Saint pierre en sucré-salé, julienne de fenouil épicé
- Merlan Colbert beurre d'algues « de chez Bordier », écrasée de pommes terre « Manon » aux parfums de citron

## *Les viandes :*

- Râble de lapin du Gâtinais à la moutarde de Meaux, pâtes fraîches
- Coq de Houdan façon grand-mère à la bière Volcelest
- Tête de Veau revisitée sauce ravigote, pommes Pont-Neuf

## *Les desserts :*

- Salade de fruits frais de saison, granité de liqueur parisienne
- Paris-Brest de Gaston Lenôtre
- Profiteroles maison, déclinaison de chocolat au guéridon
- Brioche perdue de Nanterre, au caramel acidulé

# Carte des vins

<b>Appellation</b>	<b>Domaine</b>	<b>Btle</b>	<b>1/2Btle</b>	<b>Verre 12cl</b>
Champagne <i>Royal réserve Brut</i>	<i>Domaine Philipponnat</i>	45,00 €		9,00 €
AOC Chablis	<i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2020</i>	29,00 €	15,50 €	
AOC Riesling <i>Vieille vigne, coteaux de Blettig</i>	<i>Domaine Ruhlmann, 2018</i>	38,00 €		6,50 €
AOC Côtes du Roussillon <i>Blanc sec</i>	<i>Domaine Mas Amiel 2018</i>	27,00 €	15,00 €	5,50 €
AOC Chinon rouge <i>Le V</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2018</i>	34,50 €	18,00 €	6,50 €
AOC Moulin à vent	<i>Domaine La Tour de Bief, 2020</i>	30,00 €	17,00 €	
AOC Moulis en Médoc <i>L'oratoire de Chasse Spleen</i>	<i>Château Chasse-Spleen, 2019</i>	43,00 €		7,00 €