



# HÔTEL\*\* RESTAURANT

Auberge aux blés d'Or  
60350 Pierrefonds

8 rue Jules Michelet  
03.44.42.85.91

# Aux Blés d'Or

## hôtel restaurant

*Les atouts pour un repas réussi.*

Située entre Compiègne et Crépy en Valois, au pied du château de Pierrefonds et face au lac des Thermes, l'auberge Aux Blés d'Or vous offre le cadre rêvé pour l'organisation de vos évènements.

Dans cet ancien moulin du 14<sup>ème</sup> siècle, tout est prévu pour vous accueillir dans les Meilleures conditions.

Suivez le guide...



L'auberge Aux blés d'Or met tous les atouts de votre côté..

Une équipe de professionnels, discrète et efficace, répond à vos questions, vous guide et vous conseille tout au long de la préparation de votre événement.

Nous vous proposons :

Un lieu adapté pour l'organisation de ce genre de réception.

Une liste de formules étudiées pour correspondre à vos différents besoins.

Quel que soit le nombre de participants ou le type d'événement, l'auberge Aux Blés d'Or s'adapte à vos besoins :

De 2 à 15 personnes, nous vous accueillons dans un espace convivial , mais aussi sur la terrasse avec une vue directe sur le château de Pierrefonds.



De 15 à 60 personnes, c'est dans le restaurant paré de sa cheminée que nous nous ferons un plaisir de vous servir.

La présentation des tables par 6, 8, 10 ou 12 convives permet d'associer vos invités par affinités.



## Menu découverte 27€

Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne  
Assiette de saumon fumé, crème d'aneth citronnée  
Terrine forestière du chef



Cuisse de canard confite  
Filet mignon de porc, sauce Maroilles  
Pavé de saumon à la crème d'estragon



Brie de Meaux Mesclun de salade



Douceur au chocolat crème anglaise  
Crème brûlée à la vanille  
Tarte gourmande aux pommes glace vanille



Café  
Eau minérale plate

# LES BOISSONS

## Apéritif :

Kir vin blanc ou apéritif sans alcool: 3.50€

Kir Pétillant ou apéritif sans alcool: 4.50€

Kir Royal ou apéritif sans alcool : 6.50€

Accompagné de ses grignotages.

## Accord mets et vin :

Vin blanc et rouge (soit 1 bouteille / 3 pers) : 7€

Coupe de champagne : 6.50€

Droit de bouchon : 6.50€ / bouteille ouverte

## Menu aux blés d'or 30€

Foie gras de canard maison, chutney de fruits  
Médaille de filet de sole, mousseline de coquillages  
Assiette de la mer (saumon fumé, crevettes marinées et crème ciboulette)  
Tarte arlésienne aux légumes du soleil



Filet de canette sauce au miel  
Jarret d'agneau rôti au thym  
Pièce de boeuf, aux échalotes confites  
Dos de cabillaud au chorizo, tagliatelles au Pesto  
Pavé de veau sauce forestière



Assiette de fromages Picards, mesclun de salade



Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
Tarte Tatin aux pommes, glace caramel au beurre salé  
Dôme au chocolat, mousse bavarois aux fruits de saison  
Croustillant aux trois chocolats, crème anglaise  
Framboisier à la vanille  
Pièce montée ou gâteau événement (supp. 4€50)

Café et mignardises / Eau plate et eau gazeuse

# LES BOISSONS

## Apéritif

Kir vin blanc ou apéritif sans alcool: 3.50€  
Kir Pétillant ou apéritif sans alcool: 4.50€  
Kir Royal ou apéritif sans alcool : 6.50€

Accompagné de ses grignotages.

## Accord mets et vin :

Vin blanc et rouge (soit 1 bouteille / 5 pers) : 7€

Coupe de champagne : 6.50€

Droit de bouchon : 6.50€ / bouteille ouverte