

Auberge Des Aqueducs

Milétic Nicolas

61, Avenue de Verdun,

69630 Chaponost

Tel : 04 78 45 35 54

www.aubergedesaqueducs.com



Menu 47 euros

Apéritifs à volonté :

Punch, martini, pastis et jus de fruits.

Vins à volonté :

Côtes du Rhône à volonté rouge et blanc

Buffet de canapés variés :

Oufs de lump, moules, œufs de caille

Mayonnaise, crevettes roses, saumon fumé,

Magret de canard, brocolis, jambon cru,

Canapés au fromage, verrine de gaspacho de tomate

Certains canapés peuvent être remplacés selon la saison.

Repas servis à table :

Entrée

La terrine de rascasse au safran et
crevettes rose, sauce cocktail

Ou

L'opéra de saumon frais et fumé,
à la crème citronnée

Ou

La salade de Saint Marcellin pané, cuit
au beurre sauce mousseline et noix cassées

Plat chaud

Le magret de canard rôti coupé en
aiguillettes au miel d'acacia et griottes

Ou

Le suprême de volaille vallée d'Auge
aux trompettes de la mort

Ou

Le dos de merlu à la crème d'aneth,
fondue de poireau

Légumes :

Gratin dauphinois, haricots verts et tomates à la ciboulette.

Fromages :

Plateau de fromages secs ou fromage blanc à la crème.

Desserts :

Tacherin glacé à étages ou pièce montée ou démontée.

Café

Menu enfant 17 euros

Possibilité de fontaine aux glaçons de CO₂ sup 3 euros par pers



*Située aux pieds des aqueducs de Chaponost, l'auberge des aqueducs
 Vous propose ses formules avec une structure adaptée à toutes sortes
 De repas, (mariages, baptêmes, anniversaires, repas d'affaires,
 Repas de groupes, etc...) Sont à votre disposition, 2 parkings,
 2 terrasses, 1 véranda, 1 salle intérieure et des jeux pour enfants.*

*Petite terrasse sur le devant
 Du restaurant, pouvant
 Accueillir 40 personnes*



*Magnifique terrasse ombragée à l'abri du vent avec des jeux
 Pour enfants sur le contrebas et une vue imprenable
 Sur les Monts du Lyonnais ainsi que sur le
 Coucher de soleil en soirée.*



*Salle intérieure très rustique avec cheminée, plafond à la française
Et pierres apparentes, utilisée généralement comme
Piste de danse.*



*Véranda couverte pouvant accueillir jusqu'à 160 personnes
Avec charpente en bois apparente et baies vitrées
Sur le côté donnant sur la terrasse extérieure.*

La disposition des tables peut varier selon votre besoin.

Menu 56 euros

Apéritifs à volonté :

Punch, martini, pastis, whisky et jus de fruits.

Vins à volonté :

Cuvée de l'auberge des aqueducs rouge et blanc

Autres boissons :

1 bouteille de champagne pour 5 personnes.

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes.

Fontaine lumineuse aux glaçons de co2

Buffet de canapés variés :

Oufs de lump, moules, œufs de caille mayonnaise, crevettes,

Saumon fumé, magret de canard, brocolis, jambon cru

Canapés au fromage, gaspacho de tomate en

Terrine, pâté croûte cocktail,

Petits feuilletés salés, pain de campagne « surprise »

Certains canapés peuvent être remplacés selon la saison.

Repas servis à table

Entrée

*La salade de saumon fumé aux petits lardons
fumés et champignons des bois sauce aux
moules de bouchots*

Ou

*Le gâteau chaud de pintade fermière au
coulis d'écrevisse et bisque de homard*

Ou

*La salade de chèvre chaude cendrée en
feuilleté, concassé d'artichauts, tomates et
endives à l'huile de noix*

Plat chaud

*Le filet de sandre cuit sur peau à la
fleur de sel, sauce champagne à la
ciboulette*

Ou

*Le duo de filet de bœuf et l'émincé de
pintade aux trompettes de la mort*

Ou

*Le magret de canard rôti coupé en
aiguillettes au miel d'acacia et griottes au
naturel*

Fromages :

Plateau de fromages secs ou fromage blanc à la crème.

Desserts :

Vacherin glacé et pièce montée ou démontée aux choux pâtisseries

Café et ses mignardises assorties

Menu enfant 17 euros

Prestataires

Nous vous proposons deux dj professionnels, ainsi qu'une chanteuse

- *Dj Mario : 06 70 11 25 41*
- *Dj Eric Kortis : 06 95 45 15 98*
- *Jenifer, chanteuse : 06 34 02 29 08*

Prévoir un repas pour chaque prestataire : 40 euros

Menu 62 euros

Apéritifs à volonté :

Punch, martini, pastis, whisky et jus de fruits.

Vins à volonté :

Cuvée de l'auberge des aqueducs rouge et blanc

Autres boissons :

1 bouteille de champagne pour 5 personnes.

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes.

Fontaine lumineuse aux glaçons de co2

Buffet de canapés variés :

*Oufs de lump, moules, crevettes roses, œufs de caille
Mayonnaise, saumon fumé, magret de canard, brocolis,
Jambon cru, canapés roquefort, verrine au gaspacho*

De tomate, pâté croûte cocktail

Petits feuilletés salés, pain de campagne « surprise »

Certains canapés peuvent être remplacés selon la saison.

Repas servis à table :

Entrée

*Le croustillant aux pointes d'asperges vertes
à l'huile de homard et goujonnettes
d'omble -chevalier rôties*

Ou

*La galette chaude de loup de mer et truite
saumonée en rosace de légumes sauce aux
moules safranées*

Ou

*La salade périgourdine aux gésiers confits
et toast de foie gras*

Plat chaud

*Les tranches de filet mignon de veau poêlées
à la crème, mignonette de poivre blanc et
foie gras frais de canard*

Ou

*La paupiette de carrelet farcie à la mousse
de loup, sauce homardine et fondue de
poireaux aux œufs de lump rouge*

Ou

*La tranche de filet de bœuf charolais à la
crème de morille et morilles entières,*

Fromages :

Plateau de fromages secs ou fromage blanc à la crème.

Desserts :

Tacherin glacé à étages et pièce montée aux choux pâtissiers

Café et ses mignardises assorties

Menu enfant 17 euros



Pièce montée ou démontée

2 à 3 choux par personne



*Tacherin glacé à étages
(Parfums à définir)*



Menu 70 euros

Apéritifs à volonté :

Punch, martini, pastis, whisky et jus de fruits.

Vins à volonté :

Aligoté ou Macon et Croze Hermitage ou St Joseph

Autres boissons :

1 bouteille de champagne pour 5 personnes.

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 4 personnes.

Fontaine lumineuse aux glaçons de co2

Buffet de canapés variés :

Oufs de lump, moules, crevettes roses, œufs de caille

Mayonnaise, saumon fumé, magret de canard, brocolis,

Jambon cru, canapés roquefort, verrine au gaspacho de tomate,

Pâté croûte cocktail et saucisson tranché,

Petits feuilletés salés, pain de campagne « surprise »

Certains canapés peuvent être remplacés selon la saison.

Repas servis à table :

Entrée

*La ballotine de foie gras, sauce courte
aux cassis*

Ou

*La nage de Saint Jacques au crémeux
de langoustines*

Ou

*Le mariage de la saint- Jacques et du
homard au beurre léger d'épice,
Etuée de poireaux*

Plat chaud

*Le filet de bœuf et mignon de veau et son
escalope de foie gras chaud poêlée*

Ou

*Le ragoût de homard et volaille fermière à
l'ail doux sauce champagne et jus de
volaille*

Ou

*Le bar en portefeuille aux tagliatelles de
légumes, huile d'herbes fraîches*

Fromages

Plateau de fromages secs ou fromage blanc à la crème.

Desserts :

Tacherin glacé et pièce montée ou démontée aux choux pâtissiers

Café et ses mignardises assorties

Menu enfant 17 euros



Entre minuit et 1 heure du matin, nous vous proposons

La fontaine lumineuse aux glaçons de co2.

Durant le générique, elle change de couleur,

Eclairée par des faisceaux colorés et jeux de laser

CONDITIONS GENERALES DE VENTES RESERVATION

Ces conditions sont applicables à toutes ventes conclues avec le restaurant L'Auberge Des Aqueducs, 61 avenue de Verdun 69630 Chaponost. De ce fait, le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et s'engage à les respecter.

Un acompte égal à 60% du montant total TTC indiqué sur le devis sera requis avant la manifestation suivant l'échéancier suivant :

- Un premier acompte de 30% vous sera demandé à la réservation
- Un deuxième acompte de 30% vous sera demandé le _____
- Le solde sera à régler après la prestation
- Les menus doivent nous être communiqués au minimum 15 jours avant la date de la réservation
- Le nombre précis d'invités vous sera demandé 4 jours avant la date de votre réception : ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de votre facture Toute résiliation de commande par le client, quelle qu'en soit la cause, entrainera la perte des acomptes
- Heure d'arrivée pour le déjeuner 12h00 – pour le dîner 19h00, **fermeture au plus tard 5 heures du matin**
- Toute consommation de nourriture ou boissons ne provenant pas du restaurant est interdite dans les locaux ET sur le parking de l'Auberge
- Toutes boissons (champagne ou mousseux) extérieurs consommées au restaurant sera assujettie à un droit de bouchon de 6€ par bouteille
- **Privatisation des lieux : 300 euros**

CONDITIONS D'ANNULATION

Le Client devra confirmer son annulation par écrit.

Vous disposez d'un délai de rétractation de 8 jours à compter du versement du premier acompte.

Passé ce délai, en cas d'annulation de réservation les acomptes ne sont pas restitués.

DIVERS :

- Au-dessus de 80 adultes vous disposez de la salle intérieure, la véranda et de la terrasse donnant sur les Monts du Lyonnais.
- En dessous de 80 adultes vous disposez de la véranda et de la terrasse donnant sur les Monts du Lyonnais.
- Après 3 heures du matin, il vous sera facturé 100 euros de l'heure entamée par serveurs restant.
- Deux parkings sont à la disposition de la clientèle.
- Le droit de bouchon est de 6 euros par bouteille ouverte.

Fait à _____ le _____

Signature client :



DEVIS

Auberge des Aqueducs

61, avenue de verdun

69 630 CHASSINOT

NOM :

ALPHAR

TEL: 04 78 45 35 54

ADRESSE :

CP :

VILLE :

RESERVATION POUR LE :

	tva 10	tva 20
Menus adultes 47 x 115	4 485	920
Menus enfants		
Menus prestataires 40 euros		
Eaux minérales		
Droit de bouchons 6 euros		
Suppléments apéritifs 12 euros		
Suppléments fontaine		
Suppléments champagne 45 euros		
Suppléments desserts 12 euros		
Suppléments horaires 100 euros		
Privatisations de salle		
Acompte à déduire :		
DONT TVA :	4485	920

APE: 5610A

TVA FR 77 524 199 015

SIRET: 524 199 015 00016

5405

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Merci de nous retourner ce devis daté et signé avec la mention "BON POUR ACCORD" :

