

Auberge Des Aqueducs

Miléric 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 :

Oeufs de lump, moules, œufs de caille

Mayonnaise, crevettes roses, saumon fumé,

Magret de canard, brocolis, jambon cru,

Canapés au fromage, verrine de gazpacho 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 contrefort 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.*



*Vérande 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 :

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

Saumon fumé, magret de canard, brocolis, jambon cru

Canapés au fromage, gazpacho 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

Plat chaud

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

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

Ou

Ou

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

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

Ou

Ou

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

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 :

Tacherin glacé et pièce montée ou démontée aux choux pâtissiers

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 :

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



*Vacherin 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 :

Œufs de lump, moules, crevettes roses, œufs de caille
Mayonnaise, saumon fumé, magret de canard, brocolis,
Jambon cru, canapés roquefort, verrine au gazpacho 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 crèmeux de langoustines

Ou

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

Etuvée de poireaux

Plat chaud

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

Ou

Le ragout 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, entraînera 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 CHAMONOST

NOM :

ALPHAR

TÉL: 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" :

