



# SOLOGNE AUTRUCHES E.A.R.L ÉLEVEURS PRODUCTEURS EN SOLOGNE

La Gravière - Route de Coullons  
45500 Saint Gondon  
Mail: [sologne.autruches@wanadoo.fr](mailto:sologne.autruches@wanadoo.fr)  
Tél: 02.38.36.91.14

## ACTIVITÉ TRAITEUR "BIENVENUE À LA FERME" BON DE RÉSERVATION

Pour vos cocktails, mariages, anniversaires, baptêmes, communions, séminaires ou tout autre événement !

**Un exemple de menu** : Apéritif, Salade de Gésiers d'autruche, sauté d'autruche et gratin maison, fromage, oeuf au lait d'autruche et son croquant, café et boissons incluses

*FORMULE à 26€/pers  
FORMULE ENFANT -12ans à 16€/pers*

### INFORMATIONS

Nombre de personnes : .....

Date de commande : .....

Dont enfants : .....

Date du repas : .....

Midi

Soir

### MODE DE REGLEMENT

Chèque

Carte Bancaire

### COORDONNÉES

NOM/PRÉNOM

TÉLÉPHONE

E-MAIL

ADRESSE POSTALE

Date et Signature

## COMPOSEZ VOTRE MENU

### APÉRITIF

Kir 18 cl	3,30 €
SURÔTIN Vin Orléans-Cléry avec macération de fleurs de sureau	3,70 €
Kir au Sancerre 18 cl	3,70 €
Kir au Champagne 18 cl	4,90 €
Kir + toasts d'autruche	4,40 €
SIROTIN + toasts d'autruche	3,90 €
Cocktail sans alcool maison servi en fontaine 30 cl	2,80 €
Cocktail sans alcool maison servi en fontaine 30 cl + toasts	3,90 €

### Entrée

Plat de charcuterie autruche ( terrine, rillettes, saucisson, séchée, andouille )	5,50 €
Salade de gésier d'autruche ( servi chaud )	5,50 €
Feuilleté d'autruche chaud sur salade	6,00 €
Feuilleté d'autruche chaud sur salade avec rillettes + saucisson	7,40 €
Boudin blanc D'autruche avec sauce morilles	6,00 €
Carpaccios d'autruche sur huile d'olive et câpres	7,40 €
Bœuf HIGHLAND cuit en gelé avec carotte et cornichon	5,00 €

<b>TROU NORMAND Glace + Digestif</b>	4,70 €
--------------------------------------	--------

### PLAT

Omelette a l'œuf d'autruche ( en saison )	8,20 €	
Omelette a l'œuf d'autruche avec andouille d'autruche ( en saison )	9,50 €	
Andouille d'Autruche grillée	10,00 €	
Saucisse d'Autruche grillée	9,00 €	
Boudin Blanc d'Autruche avec sauce morilles	9,00 €	
Pavé d'autruche grillé	17,00 €	
Rôti d'autruche	16,00 €	
Bourguignon d'autruche	11,00 €	
Autruche à la broche cuite au feu de bois ( forfait de 1530 € TTC )	17,00 €	90 personnes mini 200g/p
en + de l'autruche Porcelet élevé au lait 18 à 20 Kg ( forfait de 280 € TTC )	7,00 €	
Porcelet élevé au lait 18 à 20 Kg ( forfait de 380 € TTC )	9,50 €	40 personnes mini 250g/p
Agneau fermier 18 à 20 Kg ( forfait de 480 € TTC )	12,00 €	40 personnes mini 250g/p
Galette à l'œuf d'autruche, pomme de terre, crème fraîche, andouille d'autruche, gruyère, beurre	8,30 €	
Galette à l'œuf d'autruche, fromage de chèvre, beurre	7,70 €	
Carpaccios d'autruche sur huile d'olive et câpres	12,80 €	

### GARNITURES compris dans le plat ( cochet la case )

Frites " Maison "	
Gratin dauphinois " Maison "	
Haricot vert et flageolet	
Pomme vapeur " Maison "	
Salade a l'huile de tournesol notre production	

## COMPOSEZ VOTRE MENU

### FROMAGE

Brie	3,90 €
Chèvre fermier	4,70 €
Chèvre, brebis, vache fermier	5,20 €
Plateau de fromage ( 5 différents mini )	5,80 €

### DESSERT

Crêpe a l'œuf d'autruche au sucre	3,40 €
Crêpe a l'œuf d'autruche au Grand Marnier Flambée	4,40 €
Crêpe a l'œuf d'autruche avec boule de vanille et chocolat chaud	5,70 €
Glace 3 boules + croquant a l'œuf d'autruche	4,30 €
Œuf au lait au caramel+ croquant a l'œuf d'autruche	4,30 €
Autre dessert sur demande ( Gâteau anniversaire )	

<b>CAFÉ avec sablé à l'œuf d'autruche</b>	1,80 €
<b>DIGESTIF</b>	4,80 €

### VIN BLANC

	TOTAL
Sauvignon	6,50 €
Coteau du Giennois	10,00 €
Orléanais	10,00 €
Sancerre	15,80 €

### VIN ROUGE

Merlot	7,00 €
Coteau du Giennois	10,00 €
Orléanais	10,00 €
Sancerre	15,80 €
Bordeaux	15,80 €

<b>FORFAIT VINS Blanc Sauvignon et Rouge Merlot + eau minéral</b>	4,00 €
---	--------

<b>VOUVRAY</b>	15,00 €
<b>CHAMPAGNE</b>	26,00 €
<b>Eau Minéral VITTEL 1,5 Litre, Coca 1,5 litre, Jus d'orange 1 litre</b>	4,50 €
<b>TOTAL</b>	