



## Service « Call & Collect »

**Gastronomique avant tout, à emporter ou à se faire livrer, chez vous en famille, en duo, en solo ou au bureau .....**

❖ Menus : **3 formules au choix**

- Le duo : entrée-plat **ou** plat -dessert.... **21 €**
- Le premium : entrée-plat-dessert.....**29 €**
- Burger :..... **9 €**
- 

Plats végétariens et possibilité mini-carte des vins à prix cavistes.

Fervent défenseur du terroir, j'ai à cœur de vous proposer des produits frais de mon maraicher et producteurs locaux toutes les semaines.

Pour les retrouver : [www.chevalblanc-sologne.com](http://www.chevalblanc-sologne.com) : rubrique « offres »

[www.facebook.com/AubergeDuChevalBlancLudovicPoyau/](https://www.facebook.com/AubergeDuChevalBlancLudovicPoyau/)

Envie de fêter vos retrouvailles au bureau entre collègue, lors d'un repas professionnel, ou chez vous pour un dîner en famille ou entre amis ??

Tenter l'expérience culinaire, commandez sans plus attendre.

**Les commandes doivent être passées 48 h à l'avance**

**NE SERONT RETIREES OU LIVREES QUE LES COMMANDES VALIDEES PAR NOS SOINS.**

Possibilité de commande de dernière minute suivant stock disponible

❖ Réservation :

Mail : [aubergechevalblanc-sologne@wanadoo.fr](mailto:aubergechevalblanc-sologne@wanadoo.fr)

Tel : 02.54.96.36.36.

Retrait au restaurant : de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 20 h30, les jours de proposition de D'ouverture . Possibilité de retrait la veille pour le lendemain. Packaging écologique et biodégradable pouvant être réchauffé au four directement, instructions de réchauffe et dégustation simple. Tout règlement possible y compris *ticket-restaurant*.

Livraison : possible sous confirmation, frais de livraison gratuit pour Selles st Denis et forfait de 5€ pour les autres communes dans la limite de 15 km.

A votre disposition pour tout aménagement de nos plats (Allergies, intolérances alimentaires ou autres .....) Tous nos plats sont élaborés, élaborés selon le strict respect des consignes d'hygiène et de sécurité. Les retraits sont effectués dans le respect des gestes barrières Covid-19 et du protocole sanitaire.

# Carte - GastrO'Drive

**Votre Repas, comme au Restaurant**



Entrée / plat ou plat / dessert → 21.00 €  
Entrée / plat / dessert → 29.00 €



## Les entrées et plats végétariens au choix :

- ❖ Quinoa, façon taboulé, légumes d'été croquants d'Emilie Chigot.
- ❖ Maquereau, en filet sans arêtes, au vin de Cheverny, à notre façon.
- ❖ Les langoustines en vapeur de tilleul, quinoa aux aromates

## Les plats au choix :

- ❖ Homard rôti et décortiqué, artichauts poivrades, pommes des champs et beurre de vanille à l'estragon (supplément 11.00 € sauf dans le menu «sensation»).\*\*
- ❖ Sardines en filets, sans arêtes, fondue de tomates et basilic, pommes écrasées du «Père Chigot» à l'huile d'olive\*\*
- ❖ Parmentier de lieu, façon haddock, crème de petits pois frais à la sauge.\*\*


## Les desserts au choix :

- ❖ les abricots poêlés au miel de pays et basilic, sablé Breton croustillant.\*\*
- ❖ Riz au lait au caramel beurre salé

## Les Burgers au choix : 9 € pièces

- ❖ Burger végétarien au steak de quinoa et à la betterave et frites maison
- ❖ Burger de volaille fermière au curry, oignon rouge et frites maison
- ❖ Burger au bœuf français, chèvre et frites maison

## Quelques vins à emporter :

Château Carpe Diem  rosé 2018	23.00 €
Domaine de Rabelais Touraine « Côt Noir » 2015	14.00 €
Domaine Tessier Cour-Cheverny Cuvée «R» 2014	12.50 €
Champagne Bollinger Cuvée spéciale	42.00 €
Chateldon eau gazeuse d'Auvergne	4.00 €



**En pleine Sologne, dans cet ancien relais de poste à l'âme écolo, « se sentir en harmonie avec la nature » telle est la devise de Ludovic POYAU. Le Chef et toute son équipe ont toujours mis dans leurs priorités : la propreté, l'écologie, la convivialité, gastronomie ....**

**Proche des Châteaux de la Loire, à une heure trente de PARIS, dans un cadre vous garantissant un repos bucolique, les produits locaux, dans la tradition et l'élégance de son restaurant de tourisme, classé «Table Remarquable » par Les COLLECTIONNEURS et « 2 Toques » au GAULT&MILLAU, raviront vos papilles.**

**En cette période toute particulière, nos priorités resteront les mêmes : votre confort dans le respect de la sécurité, des règles d'hygiène et des gestes barrières.**

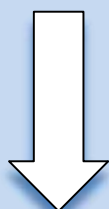
**Avec son grand jardin, à une heure trente de Paris, l'Auberge du Cheval Blanc est un ancien relais de Poste solognot du XVIIe siècle que Ludovic POYAU a transformé en halte gourmande où les produits locaux et les épices s'épanouissent. Par le doux craquement du bois dans sa cheminée à l'ancienne, l'endroit semble tiré d'un roman épique ou d'une saga d'Alexandre DUMAS.**

**Venez découvrir la Grande Sologne et vivre un moment unique en harmonie avec la nature. Respectueux du contexte actuel, le Chef et toute son équipe restent attentifs pour vous offrir le meilleur.**

**NOS FORFAITS SEJOURS et NOS OFFRES D'EMPLOI**

**Réservable par notre site ou par téléphone**

**Tél : 02.54.96.36.36.**



## Pack week-end :

2 nuits réservées le vendredi et samedi ou samedi et dimanche entre le 20 mai 2020 et 30 septembre 2020  
= petits déjeuners offerts en chambre

## Pack 4 nuits : 3 nuits payées, 1 nuit offerte

4 nuits réservées entre le lundi et vendredi, entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 1 nuit offerte

## Pack 3 nuits : 2 nuits payées, 1 nuit offerte

3 nuits réservées entre le lundi et vendredi, entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 1 nuit offerte

## Pack 2 nuits : 2 nuits payées , 2 petits déjeuners offerts

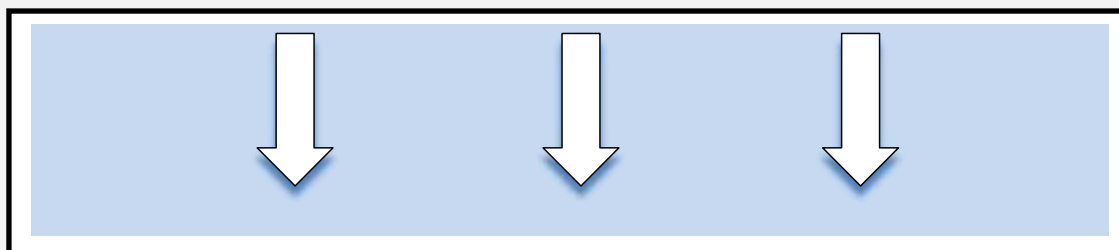
2 nuits réservées entre le lundi et vendredi, entre le 20 mai 2020 et le 30 septembre 2020  
= 2 petits déjeuners offerts

## Pack vacances 14 jours : 7 nuits payées , 7 nuits à - 50 %

14 nuits réservées entre le 1<sup>er</sup> juin 2020 et le 30 septembre 2020  
= 7 nuits à - 50 %

## Pack vacances 7 jours : 5 nuits payées , 2 nuits offertes

7 nuits réservées entre le 1<sup>er</sup> juin 2020 et le 30 septembre 2020  
= 2 nuits à offertes



# Nous recrutons pour juillet ou Aout 2020 nos futurs apprentis



La cuisine vous passionne et l'alternance vous attire, vous êtes dynamique, nous vous proposons de préparer votre diplôme dans notre restaurant référencé guides, membres « Collège Culinaire de France et « LES COLLECTIONNEURS », avec nos maîtres d'apprentissages ayant le permis de former.  
(<https://www.fafih.com/entreprises/recruter/le-permis-de-former>)

## Contrat CAP CUISINIER et BP CUISINIER :

### Embauche début juillet,

- 2 jours de repos hebdomadaire (mardi-mercredi) ;
- 7 semaines de congés payés

**Vous voulez faire parti de notre équipe :**

**Contactez le CHEF : Ludovic POYAU**

Tel : **02.54.96.36.36.**

Courriel : <mailto:auberge@chevalblanc-sologne.com>