

OFFRE TRAÎTEUR FIN D'ANNEE 2025

NOM, Prénom :

Téléphone :

Mise en bouche :

1,00 € pièce

Mini quiche aux oignons confits

Velouté de courges et graines torréfiées

Mini Burger à la truite fumée et mousse aux herbes

Qté Prix



Entrée froide :

6,00 € par personne

Rillettes de cochon aux morilles et brioche

Rillettes de truites fraîches aux herbes et brioche à la betterave

Rillettes végétarienne aux lentilles et brioche au curry

Qté Prix

Entrée chaude :

7,50 € par personne

Saucisson brioché et sauce au Montsaugeonnais

Escargots du plateau à la crème d'ail et persil, dans leur brioche

Tourte à la courge et noix



Qté Prix

— —

— —

— —

Fromages :

3,50 € par personne

Plateau de fromages de notre région :

- Fromage de Langres
- Chevillon
- Emmental
- Chèvre aux herbes

Servis avec un bouquet de mache
Environ 60 g de fromages par personne



Qté Prix

— —

— —

— —

PLAT et garniture

14,50 € par personne

Boudin blanc à la crème de morilles, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et fondue de poireaux

Pavé de truite à l'unilatéral, sauce beurre blanc, accompagné d'un blésotto et fondue de poireaux

Blésotto crémeux aux champignons de Paris bruns et morilles

Qté Prix

— —

— —

— —

Dessert :

5,00 € par personne

Bûche au chocolat

Bavarois à la pêche de vigne

Nougat glacé aux graines torréfiées

Qté Prix

— —

— —

— —

Jus de pomme-coing :

Fruits locaux pressés par nos soins
4,00 € la bouteille de 1 l

Qté Prix

— —



Menu complet : 36,00 €
par personne

3 mises en bouche, 1 entrée froide, 1 entrée chaude,
1 plat, fromage, 1 dessert





Date limite de commande :

Noël : avant le 18/12/2025

A venir chercher le 24/12 avant 16h

Nouvel an : avant le 24/12/2025

A venir chercher le 31/12 avant 16h

Coupon à remplir et nous transmettre :

à l'Auberge du Goût des autres

auberge@legout-desautres.fr

ou au 07.72.41.68.00

Acompte 30% à la réservation

Toutes nos préparations sont **cuisinées maison** à base de produits locaux* du **sud de la Haute-Marne**.



Merci aux producteurs locaux :

Légumes de la Régie rurale de Vaillant

Viande de la Multiferm d'Esnoms-au-val

Farine de Cyril Coqueron à Balesmes

Lentilles et petit épeautre de la ferme des 4 vents à St-Ciergues

Œufs Chant-poules à Louvières

Graines de Ma graine d'Orges à Orges

Champignons Cédric Abeillé à Vaux-sous-A.

Escargots du Plateau à Chalancey

Truites de l'Aube à Veuxhaulles

Fromage Langres Schertenleib de Saulxures

Fromage Chevillon de Chevillon

Emmental Laistelle à Graffigny-Chemin

Fromage de chèvre de La maison des

biquettes à Colmier-le-haut

Vin du Montsaugeonnais à Vaux-sous-

Aubigny

Noix et fruits de nos vergers

*Sauf les morilles et le chocolat de la bûche



Toute l'année,
Nous sommes à votre disposition pour :

Des buffets

Des repas de famille

Des repas d'entreprises

Des plateaux repas

Des apéros sympas

Des bons desserts



A consommer sur place dans notre
restaurant (ouvert du lundi au jeudi de
8h30 à 16h et le vendredi de 10h30 à 22h)
A emporter, Livré

Le Goût des autres, c'est aussi :

Un lieu tranquille avec un beau jardin

Un atelier chantier d'insertion autour des
métiers de l'hôtellerie-restauration

Une Université populaire sur des thèmes
variés, actuels et vivants

Des chambres pour une ou plusieurs nuits

Des logements

Un espace coworking

Des salles à louer

Une équipe dynamique de salariés et
bénévoles



Pleins d'infos sur notre site :
www.legout-desautres.fr

OFFRE



TRAITEUR



FIN D'ANNEE

2025

Le Goût
des autres



AUBERGE ET UNIVERSITÉ POPULAIRE



8bis rue Chambrulard à Langres
auberge@legout-desautres.fr
ou au 07.72.41.68.00

