



130 chemin de la Sauzée  
42210 Saint Cyr les vignes  
www.auberge-sauzee.com

## Journées Cohésions

### Challenge Nature

et

### Gastronomie

Saison 2020

En partenariat avec les  
Délices Foréziens

Tel: 04 77 28 93 80

Ou 06 33 61 90 74

contact@auberge-sauzee.info

### Menu « le régional »

*Challenges inclus!!*

**25€** (hors boisson)

Assiette Sauvagnarde  
Jambon, saucisson, tranche  
de pain et sa fourme tiède



Rôti de veau  
de la plaine du forez\*  
Et ses pommes boulangères



Fromage blanc  
de la ferme « du Champ vert »



Le Délice des Délices



Café

*Boissons à définir, choisissez  
le forfait qui vous correspond  
au verso!!*

Et tout au long du repas, et de la journée,  
diverses « animations challenge » par équipe.

En fonction de l'organisation prévue  
entre les prestataires et les organisateurs

### Menu petit Gastro

*Challenges inclus!!*

**29€** (hors boisson)

Crumble de truites  
aux amandes,  
Et demoiselles de la mer



Mignon de porc Lardé  
Façon Tournedos  
Pommes boulangères  
Légumes de saison



Fromage blanc  
de la ferme « du Champ vert »



Le Délice des Délices



Café

**Tous nos prix sont affichés  
toutes taxes comprises**

choix forfait	Tarifs forfait base	Kir Vin Blanc a définir parfum crème	Buffet apéro sangria, kir, jus de fruits avec quiches, pizzas et autres	1 bouteille pour 3 personnes vin blanc ou rosé rouge		Eau gazeuse 1btle/4 pers		Café ou thé ou infusion
		forfait	prix/pers	compris forfait	Supp/btle	compris forfait	supp/btle	OFFERT
<b>Forfait étape 1 pichet 1L/4pers vin de France merlot</b>	<b>4,00 €</b>	<i>non +1,5€</i>	<i>5,50 €</i>	<i>oui 1L/4pers</i>	<i>5,00 €</i>	<i>0,50 €</i>	<i>2,00 €</i>	<i>oui</i>
<b>Forfait Pays d'Oc</b>	<b>6,00 €</b>	<i>oui</i>	<i>5,50 €</i>	<i>oui</i>	<i>7,00 €</i>	<i>oui</i>	<i>2,00 €</i>	<i>oui</i>
<b>Forfait vivarais</b>	<b>7,00 €</b>	<i>oui</i>	<i>5,50 €</i>	<i>oui</i>	<i>8,00 €</i>	<i>oui</i>	<i>2,00 €</i>	<i>oui</i>
<b>forfait Côtes du Rhône</b>	<b>8,00 €</b>	<i>oui</i>	<i>5,50 €</i>	<i>oui</i>	<i>10,00 €</i>	<i>oui</i>	<i>2,00 €</i>	<i>oui</i>
<b>forfait Blanc viognier Bordeaux rouge</b>	<b>9,00 €</b>	<i>oui</i>	<i>5,50 €</i>	<i>oui</i>	<i>12,00 €</i>	<i>oui</i>	<i>2,00 €</i>	<i>oui</i>

Grande Salle pouvant accueillir 130 personnes au repas.

Et salle de réunion attenante de 130 personnes assises

Contactez nous pour organiser vos séminaires, au plus près de vos besoins



Mise à disposition vidéo projecteur, sono professionnelle, paper board...

Possibilité café d'accueil, viennoiserie, jus orange à 5€

ou petit-déjeuner continental, charcuteries, café, thé, chocolat au lait de la ferme des délices à 12€, avant d'aller à la ferme, qui est à 1km de chez nous!!!

Pour plus de convivialité, prenez l'apéritif debout, peut-être en terrasse, si le temps le permet, 1 kir par pers avec amuses bouches, compris dans le menu, kir supp 1.50/pers

Sinon optez pour le buffet apéro à volonté!!

Les tarifs de ces menus et boissons sont valables toute l'année 2020.

