



AUBERGE DE LA SÉLUNE

2 rue Saint-Germain
50220 DUCEY-LES-CHERIS

Tél. : 02 33 48 53 62

E-mail: info@selune.com

Site internet : www.selune.com



FORMULE REPAS D'ASSOCIATION

Repas de groupe au tarif de 32€/personne (boissons comprises),
pour un minimum de 10 personnes.

Capacité jusqu'à 60 personnes.

Tous nos plats sont faits maison.

LE REPAS

- Menu unique, incluant par personne :
 - un apéritif : kir, pommeau, jus de pomme
 - un menu du jour 3 plats (entrée + plat + dessert)
 - un verre de vin Gaillac blanc ou rouge
 - une boisson chaude (café, thé, infusion)

L'heure du déjeuner ou du dîner est à convenir ensemble.

Merci de respecter au mieux l'heure convenue.

Menu unique servi à toute la table. Toute adaptation à un régime spécial (exemple : végétarien) fera l'objet d'un supplément.

LES OPTIONS

- Bouchées apéritives (min. 15 pers) - 4,50€/pers les 3 bouchées
- Assiette de fromages : assortiment de 3 fromages au lait cru de Normandie (Tomme de Rouffigny, Camembert tradition, Livarot Domaine Le Plessis) - 11€
- Choix du vin à la carte : sur devis



NOTRE HOSPITALITÉ

Hôteliers-restaurateurs de père en fils à Ducey depuis 1907, nous sommes particulièrement attachés à notre implantation locale, et à la vie de notre territoire.

Nous sommes ravis de pouvoir accueillir chaleureusement les associations de notre région, et nous nous ferons un plaisir de vous conseiller pour votre repas à l'Auberge de la Sélune.

NOTRE CUISINE

Une table réputée localement et proposant cuisine raffinée et harmonieuse avec des produits frais, locaux et de saison.

Une justesse des cuissons et un équilibre des saveurs proposés par notre chef Shoro et son équipe.

LE JARDIN

Un jardin fleuri au bordure de la rivière, idéal pour prendre l'air après le repas.

