

Menu du 24 décembre au soir

Menu en 6 services

65€

tout compris Fait maison

Cocktail de noël pétillant

Vin eau café

Entrée froide , entrée chaude , plat , fromage , dessert

Menu enfant 35€

3 entrée, plat, dessert

Mise en bouche

Velouté de saint jacques au curcuma

Entrée froide fait maison

Médaillon de foie gras cuit au torchon et sa marmelade aux agrumes

Entrée chaude fait maison

Risotto de turbot coulis de homard

Plat fait maison

Moelleux de chapon jus de volaille aux airelles

*Ecrasé de pommes de terre au tandoori ,
compotée de poireaux en persillade*

Fromage fais maison

Tarte fine au camembert et pommes fruits

Douceur fait maison

Soufflé glacé Normand au calvados sauce caramel beurre salé

Service compris

Menu du 31 décembre au soir

Menu en 6 service

65€

tout compris Fait maison

Cocktail du 31 pétillant

Vin eau café

Entrée froide , entrée chaude , plat , fromage , dessert

Menu enfant 35€

3 entrée, plat, dessert

Mise en bouche fait maison

Velouté de saint jacques au curcuma

Entrée froide fait maison

Médaillon de foie gras cuit au torchon et sa marmelade aux agrumes

Entrée chaude fait maison

Risotto de turbot coulis de homard

Plat fait maison

Pavé de bœuf français aux cèpes jus corsé

*Ecrasé de pommes de terre au tandoori ,
compotée de poireaux en persillade*

Fromage fait maison

Tarte fine au camembert et pommes fruits

Douceur fait maison

Soufflé glacé Normand au calvados sauce caramel beurre salé

Service compris

Menu à emporter

25€

Du 19 12 au 01 01 2026

Pour vos commandes

Il vous sera possible de réserver au 02 35 70 80 18
ou sur lapetiteauberge76@gmail.com jusqu'à 18 h la veille

et de venir chercher votre commande pour le lendemain à partir de 11h00

Entrée chaude *fait maison*

Velouté de saint jacques au curcuma

Plat fait maison

Moelleux de chapon jus de volaille aux airelles

***Ecrasé de pommes de terre au tandoori ,
compotée de poireaux en persillade***

Douceur fait maison

brownie chocolat noir au calvados sauce caramel beurre salé

Service compris

Pour vos commandes du 24/12/2025 Il vous sera possible de réserver
au 02 35 70 80 18 ou sur lapetiteauberge76@gmail.com jusqu'au 23 /12 /2025 avant 12h00.
Toutes vos commandes seront à prendre le 24/12 avant 14h00

Pour vos commandes du 25/12/2025 Il vous sera possible de réserver
au 02 35 70 80 18 ou sur lapetiteauberge76@gmail.com jusqu'au 24 /12 /2025 avant 18h00.
Toutes vos commandes seront à prendre le 25/12 avant 12h00

Pour vos commandes du 31/12/2025 Il vous sera possible de réserver
au 02 35 70 80 18 ou sur lapetiteauberge76@gmail.com jusqu'au 30 /12 /2025 avant 12h00.
Toutes vos commandes seront à prendre le 31/12 avant 14h00

Pour vos commandes du 01/01/2026 Il vous sera possible de réserver
au 02 35 70 80 18 ou sur lapetiteauberge76@gmail.com jusqu' au 31 /12 /2025 avant 18h00.
Toutes vos commandes seront à prendre le 01/01 avant 12h00

La Petite auberge
vous propose ses formules de fêtes de fin d'année
sur place ou emporter
Réserver ou commander au 02 35 70 80 18
Ou
lapetiteauberge76@gmail.com



164 rue Martainville
76000 Rouen

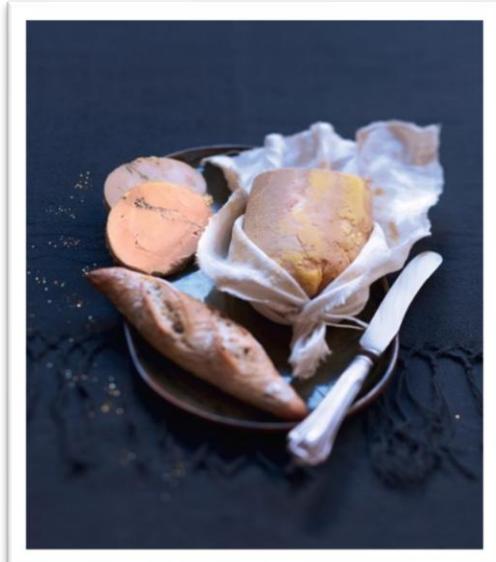


Vente de foie gras de canard à la Petite auberge **du 08 décembre au 31 décembre**

Fait maison, Élaboré par nos soins Mariné au calvados,
pommeau, porto. Cuisson traditionnelle au torchon

Accompagné de sa marmelade aux agrumes

Commander au 25 35 70 80 18 ou sur
lapetiteauberge76@gmail.com



55.50€ les 500 g