

# 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

Médailillon 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 aïelles*

*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 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

Médailillon 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](mailto: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 aïelles***

***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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:lapetiteauberge76@gmail.com)



164 rue Martainville  
76000 Rouen



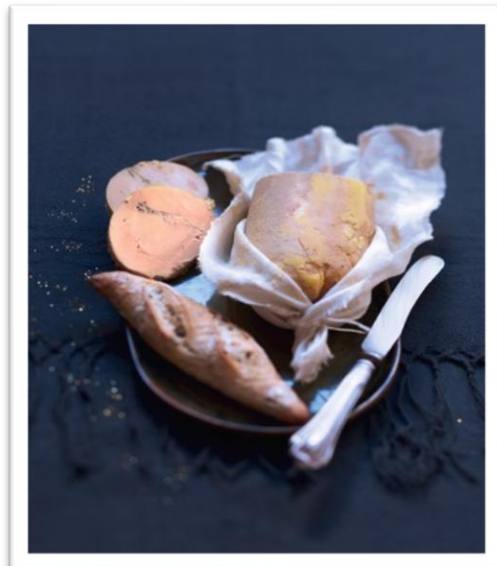
**Vente de foie gras de canard à la Petite auberge**  
**du 08 décembre au 31 décembre**

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](mailto:lapetiteauberge76@gmail.com)



**55.50€ les 500 g**