

~ Boutique, auberge & bistrot ~

Tous les jours (sauf mercredi)

8h – 19h

dimanche

9h – 12h30

~ Restauration sur place ~

Service non stop

du lundi au samedi jusqu'à 18h00 (sauf mercredi)

fermé le mercredi toute la journée

et le dimanche après-midi



Les Coûtas

Auberge charcutière & Chambres d'hôtes

Bistrot - Restaurant - Charcuterie
Vente à emporter - Produits locaux

44, rue Camélinat – 89270 MAILLY-LA-VILLE

06.60.22.80.55 – lescoutas@gmail.com

Les Coûtas

Auberge charcutière & Chambres d'hôtes

Bistrot - Restaurant - Charcuterie
Vente à emporter - Produits locaux

44, rue Camélinat – 89270 MAILLY-LA-VILLE

06.60.22.80.55 – lescoutas@gmail.com

Surplombant l'une des écluses du Canal du Nivernais, Les Coûtas vous offrent les services suivants :

une boutique charcuterie-traiteur

Découvrez nos fabrications charcutières maison, artisanale et responsable, nos plats cuisinés, notre rayon épicerie locale...

une auberge

Retrouvez nos fabrications charcutières et nos plats cuisinés inspirés de recettes traditionnelles...

un bistrot

Quoi de mieux qu'un verre accompagné d'une planche de charcuterie maison ?

trois chambres d'hôtes

Profitez de notre maison d'hôtes d'une capacité totale de 8 personnes, avec une cuisine commune aménagée



~ Les chambres d'hôtes ~

3 chambres d'hôtes sont à votre disposition au 1er étage d'un bâtiment datant de 17ème siècle, indépendant de la maison des propriétaires.

Au rez-de-chaussée, une cuisine aménagée est à votre disposition vous laissant la possibilité de vous préparer vos repas.

Une cour intérieure, commune à l'auberge charcutière, est également accessible.

D'une capacité totale de 8 personnes, il est possible de transformer les chambres d'hôtes en maison d'hôtes en réservant simultanément les 3 chambres.



La chambre du Père Leleu – chambre familiale – 4 personnes

2 pièces séparées, l'une avec 1 lit double, l'autre avec 2 lits simples superposés, salle d'eau privative, WC privatif indépendant de la salle d'eau.

La chambre des Fées – chambres double

La chambre du Cuivré des marais – chambre double

1 lit double, salle d'eau privative, WC privatif indépendant de la salle d'eau

Tarifs (petits-déjeuners compris) :

Chambre familiale (4 personnes) 80€ la nuitée

Chambre double (2 personnes) 60€ la nuitée

Tarif dégressif à partir de 2 nuitées consécutives

Disponibilités et réservations :

depuis notre site internet www.lescoutas.com

~ L'auberge charcutière ~

Côté Boutique

Les fabrications maison, artisanale et responsable

Fabrication maison, avec des charcuteries, salaisons, plats cuisinés et pâtisseries salées élaborés sur place et inspirés de recettes traditionnelles.

Fabrication artisanale, sans utilisation de sel nitrité, ni de conservateurs artificiels.

Fabrication responsable, dans le respect des animaux et de l'environnement : viande de porc d'origine française,



majoritairement issue de la région Bourgogne Franche-Comté.

Les plats cuisinés de la semaine

Plat cuisiné à emporter, issu de recettes familiales

(à titre indicatif ~ plat à emporter 9€ la part / dessert à emporter 3€ la part)

L'épicerie locale

Produits locaux accessibles en boutique :

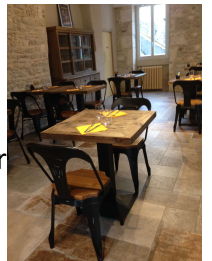
confitures artisanales La Trinquelinette à Saint-Léger-Vauban, miel toutes fleurs de l'EARL Thomas à Mailly-la-Ville (Les Bouchets), lentilles, huiles et farines de l'EARL Faucheu à Lucy-sur-Yonne, bière artisanale Brasserie La Cuverie à Irancy, pâtes artisanales Les pâtes de Joëlle à Villeneuve-Saint-Salves, biscuits et meringues de Bille de Sucre à Auxerre, viande de bœuf de la Ferme Pechery à Brosses, volaille de la Ferme La Garenne à Taingy, produits laitiers de chèvre de La ferme d'Ulteria à Saint-Bris-le-Vineux, produits laitiers de vache de La Ferme du relais à Vincelles

Côté Auberge

Pour déguster sur place nos fabrications charcutières et nos plats cuisinés inspirés de recettes traditionnelles...

(à titre indicatif ~ menu d'entrée-plat-dessert 17,50€)

Pour vos événements, possibilité de privatiser l'auberge à partir de 15 personnes (jusqu'à 36 personnes maximum)



Côté bistrot

En terrasse ou en salle, possibilité de prendre un verre accompagné d'une planche de charcuterie « maison »

(à titre indicatif ~ petite assiette de charcuterie 9,50€)