

## ~ 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](http://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€)