



**- Menus à emporter –**

*(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarif de la livraison à définir)*

**Menu à 22 €**

Tournedos de saumon aux agrumes,  
Aneth et sablé à l'encre de seiche

Ou

Paris-Brest d'escargots flinois, beurre persillé et brunoise

---

Canon de Volaille au lard fumé, farce fine de champignons

Ou

Cabillaud Rôti au Sésame Noir, croûte d'herbes et bouillon

**Menu à 26 €**

Corolle de filet de sole aux écrevisses et fenouil,  
Jus crémé aux crustacés

Ou

Opéra de foie gras de canard et volaille de Licques,  
Pinot noir & brioche

---

Noix de veau français rôti à l'ail fumé,  
Champignons en fricassée et jus court

Ou

Viennoise de lieu jaune, Embeurré de Poireaux,  
Fumet à la Moutarde ancienne

Prix Nets – Hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)

**Commande à partir de 10 personnes**



## Menu à 35 €

Finger de foie gras aux pommes caramélisées,  
Gel d'herbes et baguettine mendiant

ou

Choux craquelins de thon Thaï, tourteau & pomelo, dorade & aneth  
Yaourt émulsionné au wasabi

---

Tronçon de lotte, risotto au curry vert,  
Coquillages & beurre blanc

ou

Foie gras poêlé, tatin d'oignons & mangue, crispy de magret  
Décoction orange-gingembre

----

Filet de bœuf Hauts de France snacké,  
Jus crémé à la truffe

ou

Filet de bar à la plancha,  
Crème d'ail au curcuma et poivre long

Possibilité d'inclure -  *votre buffet de fromages (3 €/pers)*

-  *votre buffet de dessert, (6 €/pers)* au choix parmi :

*Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Miroir cassis, Bavarois mangue/passion ou litchi/rose, Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille, Normande et mousse caramel au beurre salé... (modification possible selon saison)*

-  *votre pièce montée personnalisée (9 €/pers)*

**Avec service durant la durée de la prestation : 25 € de l'heure par cuisinier / serveurur**

Du Lundi au Samedi (sauf Mercredi, emportez le menu du marché,  
Menu (Entrée + Plat + Dessert) : 16 € - Entrée + Plat : 12 € - Plat : 9 €

Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.  
Nous étudions toute demande pour une prestation adaptée à vos envies.

Prix Nets – Hors service, hors livraison (demandez nos tarifs)

**Commande à partir de 10 personnes**

