

## - MENUS À EMPORTER -



### Menu à 24 €

Tartare de saumon aux herbes, crème fouettée au citron  
Ou  
Terrine de canard en croûte au foie gras, pickles de légumes  
---  
Ballotin de filet de pintade fermière, cidre et pomme rôtie  
Ou  
Pavé de merlu, beurre blanc aux algues

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

### Menu à 28 €

Navarin de cabillaud aux Gambas,  
Risotto d'épeautre au et légumes glacés  
Ou  
Marbré de foie gras de canard et joue de bœuf confite,  
Chutney aigre-doux & brioche  
---  
Pavé de rumsteak Hauts de France,  
Sauce carbonnade à la bière de Rosult  
Ou  
Dorade Royale snackée en écailles de légumes,  
Fumet réduit au Chablis

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

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

**Commande à partir de 10 personnes**



**- MENUS À EMPORTER -**

Menu à 37 €

Pressé de foie gras mi-cuit et magret séché  
Briochette et confit de pommes

ou

Ceviche de maigre et agrumes sur un sablé à l'encre de seiche  
Siphon aérien de yaourt bulgare

---

Spirale de sole et écrevisses, tatin de légumes en aioli

ou

Ris de veau de cœur rôti,  
Ravioles aux champignons et ail confit

----

Filet de veau fondant, jus court et truffe du moment

ou

Dorade sébaste à l'unilatérale,  
Nems de chou au tourteau et crème corail

---

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

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

**Commande à partir de 10 personnes**



## - MENUS À EMPORTER -

### LES OPTIONS

**Le buffet de fromages** (3 €/pers)

**Le 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, 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)*

**La pièce montée personnalisée** (9 €/pers)

**Le service** (25 € de l'heure par serveur)

#### **La vaisselle**

- Flûtes et verres : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 12 cm : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 25 cm : 0,90 € TTC

#### **La livraison**

**Réalisée en camionnette frigorifique**

- Gratuite sur St Amand les eaux
- Minimum de commande de 80€ pour  
Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€  
Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€
- Autres lieux : nous consulter

Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

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

**Commande à partir de 10 personnes**

