

## - NOS MENUS À EMPORTER -



### Menu à 26 €

Duo de saumon, façon gravelax et fumé, chantilly à l'aneth

Ou

Escargots de Flines les Mortagne sautés au beurre,  
Cromesquis de champignons et jus de persil

---

Cuisse de canard confite, sauce parfumée façon basquaise

Ou

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, beurre blanc au citron vert

---

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

### Menu à 31 €

Tataki de thon, sésame et légumes croquants,

Crème de céleri, pomme verte-gingembre

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,  
Chutney pomme-yuzu et briochette,

---

Grenadin de veau français rôti,  
Réduction crémée à la Normande et morillons

Ou

Pavé de maigre de ligne,  
Fumet siphonné au Chablis et pesto rouge

---

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

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

**Commande à partir de 15 personnes**



**- NOS MENUS À EMPORTER -**

*Menu à 41 €*

Pressé de foie gras mi-cuit, figues et magret fumé  
Briochette et confit de fruits de saison

ou

Emietté de tourteau en fine gelée,  
Mangue et avocat aux légumes safranés, crème soufflée au curry

---

Petit pavé de lotte en kadaïf,  
Grecque de légumes et cappuccino de lentilles vertes du Puy

ou

Ris de veau de cœur rôti,  
Petit farci d'artichaut et risotto d'épeautre

---

Filet de boeuf,  
Jus court et truffe du moment

ou

Daurade royale,  
Concentré de jus de coques et vierge d'herbes

---

*Buffet de fromages (+3 €/pers)*

*Buffet de dessert, (+6 €/pers)*

*Menu enfant à 15 €* (- de 12 ans)

Feuilleté au fromage ou saumon fumé et pain toasté aux céréales

---

Nuggets maison de filet de poulet fermier  
ou lieu noir à la crème

Mousse de carottes et pommes sautées

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

**Commande à partir de 15 personnes**



## - NOS 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

30 € 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 150€
- Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€
- Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€
- Autres lieux : nous consulter

#### Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé le jour J
  - Choix du menu et remise définitive du nombre de convives au plus tard 10 jours avant la date de réception
- Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car, c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.
- 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 15 personnes**

