

- NOS MENUS À EMPORTER -



Menu à 27 €

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

Ou

Terrine de queue de bœuf au foie gras,
Confit d'oignons à la bière

Suprême de pintade, sauce Normande

Ou

Pavé de cabillaud à l'unilatéral, beurre blanc au pomelo

Buffet de fromages (+4 €/pers)

Buffet de dessert, (+6,5 €/pers)

Menu à 32 €

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,
Jus réduit

Ou

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

Buffet de fromages (+4 €/pers)

Buffet de dessert, (+6,5 €/pers)

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

Commande à partir de 15 personnes



- NOS MENUS À EMPORTER -

Menu à 42 €

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 veau,
Jus court à la truffe du moment

ou

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

Buffet de fromages (+4 €/pers)

Buffet de dessert, (+6,5 €/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

(4 €/pers)

Le buffet de dessert

(6,5 €/pers)

Au choix parmi :

Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Bavaois 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

(11 €/pers)

Le service

35 € 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

