



- Les Menus 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Menu à 48 €

Boissons Comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

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

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Menu à 55 €

Boissons Comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

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

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Menus 'clefs en mains' -

Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)

Menu à 65 €

Boissons Comprises

Kir pétillant et ses mises en bouche

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

Fromages des trois régions

Buffet de desserts*

Ce menu à 65 € boissons comprises comprend un service de 6 h de prestation incluse

Menus enfants à 20 € (- de 12 ans)

Feuilleté au fromage ou jambon cru et tomate cerise

Nuggets maison de filet de poulet fermier, mousse de carottes et pommes sautées

ou

Les penne à la tomate fraîche, effiloché de jambon et parmesan

Le dessert comme les grands

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris





- Les Menus 'clefs en mains' -

*Dans nos salles, à partir de 15 personnes (hors menu enfant)
(formules boissons comprises)*

Compléments d'information

Le kir pétillant est accompagné de 2 canapés froids/pers et 2 amuses-bouches chauds/pers.

*** Buffet de dessert maison, au choix parmi :**

Moelleux amande/griotte/chantilly amaretto,

Miroir cassis,

Dacquoise noisette & chocolat noir à la fève tonka,

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)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, n'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande.



*Champagne avec le dessert 5 €/pers
Crémant d'Alsace avec le dessert 2 €/pers*

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé 7 jours avant 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.*

5 h de prestation prévue (au-delà de cette durée un forfait de 300 euros/heure vous sera facturé, jusqu'à 1 h du matin au maximum)

Ces Menus s'entendent boissons comprises à discrétion durant les 5 h de prestation : apéritif, vins blanc et rouge, bière, eaux, softs et café

8 € de droit de bouchon pour votre champagne

Prix nets – Service compris

