

Carte de fin d'année 2022



Prix nets TTC
à enlever sur place

Présentation comprise
sur plat jetable.

Si vous désirez une
présentation plat porcelaine,
une caution de 40€ par plat
sera demandée.

Entrées Froides

Foie Gras maison 50gr et son Chutney de Figues, toast	14€
Salade d'Avocat au Crabe & Crevettes	6,80€
Salade de Pêche au Thon.....	5€
½ Ananas au Crabe (surimi) et Crevettes Grises.....	9€
Saumon fumé, Avocat et son Pain Perdu	14€
Médaille de Saumon frais, Petits Légumes, sauce Cocktail.....	8€

Entrées Chaudes

Brioche d'Escargot et sa Crème Ciboulette par 10	12€
Waterzooï de Saint Jacques fraîches en Feuilleté	16€
Cœur de Lieu sur lit de Poireaux.....	6€
Dos de Cabillaud lardé, risotto aux Asperges Vertes	9€
Boudin Blanc au Maroilles	9€

Carte de fin d'année 2022



Prix nets TTC
à enlever sur place

Présentation comprise
sur plat jetable.

Si vous désirez une
présentation plat porcelaine,
une caution de 40€ par plat
sera demandée.

Plats Cuisinés, deux légumes compris

Deux légumes compris avec nos plats - Au choix du chef étudié suivant la saison

Suprême de Poularde Fermière rôti à la Fleur de Thym.....	11,80€
Dinde Fermière Label Rouge mitonnée à l'ancienne.....	13,50€
Suprême de Pintadeau farci sauce Morilles	16€
Magret de Canard aux Fruits Rouges.....	14,50€
Cœur de filet de Bœuf (blanc/Bleu) Marchand de Vin.....	16€
Jambon à l'os sauce Porto ou Champagne.....	9,80€
Dos de Saumon en croûte, Épinards aillés	12€

Supplément de légumes au choix..... 2,50€

Pommes-de-Terre :

Campagnarde, Écrasé de pomme de terre à la crème, Pommes-de-terre Sarladaises.

Pomme Darphin, Gratin Dauphinois,

½ Tomate Provençale, Fagot de Haricots Verts, Endives Braisées, Carottes Vichy.

Pour les enfants..... 11 €

Ficelle Picarde (sans champignons)

Escalope de Volaille Cordon Bleu, Pommes Duchesse et Petits-pois / Carottes

Carte de fin d'année 2022



Prix nets TTC
à enlever sur place

Présentation comprise
sur plat jetable.

Si vous désirez une
présentation plat porcelaine,
une caution de 40€ par plat
sera demandée.

Nos menus

Menu à 23€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Médaillon de Saumon frais, petits légumes, sauce cocktail

Ou...Salade d'avocat au crabe

Boudin Blanc au Maroilles

Ou...Cœur de Lieu sur fondue de Poireaux

Suprême de Volaille à la fleur de Thym

Ou...Jambon à l'os, sauce Champagne

Menu à 35€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Saumon fumé, quenelle d'Avocat et son pain perdu

Ou...Salade des Landes (jeunes pousses, brisures de foie gras, asperges et magret fumé)

Dos de Cabillaud lardé, Risotto aux Asperges Vertes

Ou...Briochette d'Escargot, crème d'ail

Ou...Boudin Blanc aux pommes et sauce au Cidre

Cœur de faux filet, sauce Sarladaise & ½ pomme aux Airelles

Ou...Magret rosé, aux fruits rouges

Ou...Suprême de Pintade aux Cèpes

Menu à 42€ - 3 légumes de saison compris

Foie gras maison, Chutney de Figues et sa Brioche

Waterzooï de Saint Jacques fraîches en feuilleté

Cœur de filet de Bœuf (blanc/bleu) Rossini

Carte de fin d'année 2022



Prix nets TTC
à enlever sur place

Présentation comprise
sur plateau jetable.

Si vous désirez une
présentation plat porcelaine,
une caution de 40€ par plat
sera demandée.

Canapés - Verrines maison

- Présentés sur plateaux jetables - Verrines avec couverts jetables compris

Canapés

Assortiment de canapés prestige,

mini-clubs et mini-wraps Plateau de 30 pièces 33€

Navettes au lait garnies 20gr assorties :

jambon, fromage, mousse de foie Plateau de 50 pièces 42€

Mini Bagnas 30gr : salade, tomate,

crudités, crabe, poulet, thon, etc... Plateau de 40 pièces 50€

Petits-fours maison à chauffer Plateau de 50 pièces 45 €

Verrines Maison - À partir de 15 pièces assorties

Tout un assortiment de verrines du Chef, élaborées suivant la saison

Verrines aux légumes du soleil La pièce 1,70€

Assortiment de verrines de fête La pièce 1,90€