

Carte de fin d'année 2024



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

Présentés sur plateaux jetables

Canapés

Assortiment de canapés prestige,
mini-clubs et mini-wraps

Plateau de 30 pièces..... 34€

Navettes au lait garnies 20gr assorties :

jambon, fromage, mousse de foie..... Plateau de 50 pièces..... 43€

Mini Bagnas 30gr : salade, tomate,

crudités, crabe, poulet, thon, etc... .. Plateau de 40 pièces..... 51,50€

Petits-fours maison à chauffer

Plateau de 50 pièces..... 46 €

Carte de fin d'année 2024



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.

Nos menus

Menu à 24€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Médaille 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 36€ - 1 entrée froide, 1 entrée chaude et le plat - 2 légumes compris -

Saumon fumé, quenelle d'Avocat
Ou... Salade des Landes (jeunes pousses, brisures de foie gras, Asperges Vertes et magret fumé)
Ou... Clafoutis de Magret de Canard au Gorgonzola et aux Noix

Dos de Cabillaud lardé, Risotto aux Asperges Vertes
Ou... Brioche d'Escargot, crème d'ail fumé d'Arleux
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 de canard, Chutney de Figues et sa Brioche

Waterzooï de Saint Jacques fraîches

Cœur de filet de Bœuf (blanc/bleu) Rossini

Carte de fin d'année 2024



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.

Entrées Froides

Foie Gras maison 50gr et confiture d'oignons, toast.....	14,40€
Salade d'Avocat au Crabe & Crevettes	7€
½ Pêche au Thon	5,20€
½ Ananas au Crabe (surimi) et Crevettes Grises.....	9,20€
Saumon fumé, Avocat et son Pain Perdu	14,40€
Médaille de Saumon frais, Petits Légumes, sauce Cocktail.....	8,40€

Entrées Chaudes

Brioche d'Escargot et sa Crème Ciboulette par 10	12,40 €
Waterzooï de Saint Jacques fraîches, crêtes de cocq	16,40€
Cœur de Lieu sur lit de Poireaux.....	6,40€
Dos de Cabillaud lardé, risotto aux Asperges Vertes	9,40€
Boudin Blanc au Maroilles	9€

ENTRÉE VEGAN : Aumônière de Poireaux, Salicornes, sauce citron

Carte de fin d'année 2024



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.

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.....	12,10€
Dinde Fermière Label Rouge mitonnée à l'ancienne.....	14,40€
Suprême de Pintadeau farci sauce Morilles	16,90€
Magret de Canard aux Fruits Rouges.....	16€
Cœur de filet de Bœuf (blanc/Bleu) Marchand de Vin.....	25€
Jambon à l'os sauce Porto ou Champagne.....	9,80€
Dos de Saumon en croûte, Épinards aillés	12€

PLAT VEGAN : Parmentier de Cèpes et Purée de Patates douces

Supplément de légumes au choix..... 2,80€

Pommes-de-Terre :

Campagnarde, Écrasé de pommes-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..... 12€

Ficelle Picarde (sans champignons)

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