

Nous vous proposons de **composer vous-même votre menu** en choisissant, **pour l'ensemble de votre groupe, un choix unique dans un des menus ci-dessous.**

Menu à 21 €

*Saltimbocca de volaille, crème de parmesan et tortellinis
Waterzoï de poissons*

Ch'tiramisu

Brioche perdue, coulis de fruits rouges et sa glace chocolat blanc

Menu à 27 €

*Rillette aux deux saumons, salade d'agrumes à la menthe
Tatin d'endives, espuma au Maroilles et salade fraîcheur à la pomme*

*Dos de cabillaud en croûte d'herbes, crème à l'ail d'Arleux
Magret de canard à la krieg*

Crème brûlée au bonbon Lutti

Coulant chocolat, caramel au beurre salé et sa boule de glace

Menu à 34 €

*Escalope de foie gras de canard poêlée, chutney de figue et mini brioche tiède
Saumon gravlax, sauce à l'aneth et au miel*

Noix de veau braisée forestière

*Brochette de gambas et Saint Jacques au citron vert et son caramel d'agrumes
Suprême de volaille de Licques en croûte d'estragon et coulis de tomates cerise*

Assiette de fromages affinés régionaux

Verrine aux 3 chocolats et son biscuit croustillant

*Aumônière aux pommes flambées, confiture de lait et sa boule de glace vanille
Entremets chocolat blanc fruits rouges*

*Le choix doit nous être transmis une semaine avant votre venue.
Les menus ne sont pas figés et peuvent évoluer en fonction de vos souhaits.
Nous sommes à votre disposition pour satisfaire votre demande.*

Menu enfant 11 € (moins de 12 ans)

Steack haché ou poisson, garniture de saison

Dessert maison à définir en fonction des propositions du chef (glace, brioche perdue,...)

Boissons : coca, jus de pommes artisanal, eau, sirop

Forfait boisson adulte (servi de l'entrée au dessert) – 9 € par personne

Eau minérale plate et gazeuse

Vin blanc

Vin Merlot IGP Bouches du Rhône

Bière pression

Nous tenons une carte de boissons à votre disposition si vous ne souhaitez pas opter pour le forfait.

<i>Apéritif (coupe de Perlé de groseille ou un cocktail)</i>	<i>4 € par personne</i>
<i>Amuse bouches (3/personne)</i>	<i>4 € par personne</i>
<i>Forfait chips</i>	<i>1 € par personne</i>
<i>Assiette de fromages régionaux</i>	<i>5 € par personne</i>

Nos Buffets

Buffet froid (minimum 20 personnes) – 22 € par personne (+ 6 € avec buffet de dessert)

Tarte aux légumes confits

Poissons fumés

Variété de charcuteries

Brioche au crabe et agrumes

Carré de bœuf

Potjevleesch aux baies de genièvre

Diverses variétés de salades

Sauce et condiments

Buffet mixte (chaud et froid) (minimum 20 personnes) – 24 € par personne (+ 6 € avec buffet de dessert)

Chaud :

Velouté de saison

*Emincé de volaille à la crème de Maroilles **ou** Carbonnade de bœuf aux carottes fondantes*

Poisson d'arrivage au beurre blanc

Garnitures de saison

Froid :

Potjevleesch aux baies de genièvre

Tarte aux légumes confits

Saumon gravlax

Variété de salades de saison