

Quelques idées de Notre Carte !

Les Poissons Chauds

Dos de Saumon Ruban de Courgettes sur chutnez
De petits légumes Velouté d'Oursins

Tentation de saint jacques façon bretonne
Noix champignons et sauce sauterne

Les Entrées Chaudes

Le Vol au Vent Tradition Façon Colombier

Tatin de canard au chutney d'agrumes
Caramel de xeres et fin feuilletage

Les Entrées Froides

Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras et l'Escalope Poêlée de Foie Gras
Compoté de pomme et Macaron fourré et Fleur de Sel

Alliance Gourmande de foie gras Façon Luculus

Carré Crémeux de Foie Gras Robe ibérique

Les Entrées Froides Poissons

Pavé de Saumon poché au Basilic
Aux Herbes Fraîche

Tentation de Saumon Fumé
Petits Légumes et Perle de Saumon

Les Viandes

Magret de Canard à la mandarine impériale

Mijoté de Canard Miel et Moutarde à l'Ancienne

Estouffade de Porcelet houblonnage des H de France

Jambon à l'os caramélisé sauce champêtre

Entrecôte de veau sauce crémée au porto blanc



Nos Gâteaux Pâtissier ! 21 Gâteaux à choisir !

La Dacquoise Aux Framboises,
L'Enfer des Anges (tous fruits), ...Le Fraisier
Le Délice d'été (fruits Rouges)
Le Reine Margot (Mangue et mousse Exotiques)
Le Framboisier, le Rocher citron,

Le Fondant Aux 3 Chocolats,... Le Poire Chocolat
Le Craquant Chocolat Amer, ...Le Rocher Praliné
Le Miroir chocolat,... le Craquant Chocolat Blanc

Les Merveilleux (chocolat ou spéculoos)
Le Poire Caramel,Le Craquant Caramel
Le Calais,... Le Fraise Nougat
Le Queen Lady (coco-citron),
Le crème Brûlée spéculoos
La Pièce Montée en Choux

En Supplément des Gâteaux.....+ 2.00 €

Si + 80 adultes Elle est offerte !

Les Invités du Soir vers 24H ou
Dans l'après-midi Vers 18 H.....25.00 €

L'Organisation de votre Réception

A Votre Charge si Vous le Souhaitez :

L'apéritif, la Sono et le Champagne du gâteau.

Nous Vous Offrons !

Le Droit de Bouchon,
La Cascade de Verre pour Votre Champagne,
La Sculpture de Glace Pour la Présentation du Gâteau
en Exclusivité du Colombier.

La salle et le personnel sont à votre disposition :

jusque 22H pour un déjeuner avec soirée
ou jusque 04H du matin pour un dîner avec soirée

Au-delà de ces horaires un forfait est établi à l'Heure

De 30 à 60 personnes	90.00 €/H
De 60 à 90 personnes	120.00 €/H
De 90 à 120 personnes	150.00 €/H
De 120 à 150 personnes	180.00 €/H



Depuis 1993
Traiteur et salle
rue des prairies
62185 FRETUN

AU COLOMBIER
Tel 03.21.85.22.26

www.aucolombier.fr... www.aucolombier-traiteur.fr
www.facebook.com/aucolombiertraiteur

Les repas tout Compris 2020

Ces Prix des menus Comprennent :
(Pour un minimum de 35 ou 50 adultes selon période)

Le lieu, la salle, et Le Repas de Qualité
Sur Nos Assiettes en Porcelaine

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 41 ans expériences
Qu'il crée avec **Lucile** sa Fille la Magie des ces
instants Festifs par son originalité !

Le Service dans la Convivialité

Avec Notre Maître d'Hôtel **Magali** et
sa brigade de serveurs **Souriants** et **Serviables**,
Tous Habillés par le Colombier,

Nous sommes à vos côtés pour vous permettent
De Partager en Famille ou Entre Amis
des Moments **Privilegiés** de **Joie** et de **Sérénité**.

Merci de votre confiance et de votre **Fidélité**
Qui nous **Honorent**

Et nous donnent envie de vous **Apporter**
plus de **Plaisir Gourmand !**

Des Boissons de Qualités

Votre Table en Nappage Tissus

Le Nettoyage de la Salle

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les Cocktail les 8 Pièces.....21.50 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola

2 navettes et bagels, 1 pain nordique,
1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 2 mignardises

Le Cocktail les 9 pièces24.60 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola

2 navettes et bagels, 1 pain nordique,
1 mini galette sur pic,
1 mini-viennoiseries, 2 mignardises
Et + 2 verrines salées

Le Cocktail Gourmand les 9 pièces27.50 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola

2 navettes et bagels, 1 pain nordique,
1 mini galette sur pic,
1 mini-viennoiseries, 2 mignardises
Et + 2 Animation chaudes

Si vous Désirez du Crémant de Loire à la place du Champagne !

Prévoir (- 3.00 €) /personne

**Pour le Vin d'Honneur Au Champagne + de 100 personnes
Nous vous offrons le champagne pour Votre Gâteau**



Nos Boissons Comprises !

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
(Pour les Crustacés et les Poissons)

Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras) selon le menu

Le Bordeaux Rouge Supérieur

Le fût de Bière Pression Prestige (1664)

Le Rosé de Provence

Eau Plate, Jus d'orange et coca-cola

Le café

Les Boissons Non Comprises !

Le Cocktail Bicolore les 2 Verres 6.00 €

Le Sorbet en Option

Le Sorbet du Colombier Adultes 3.50 €
Enfants 2.00 €

Le fût de bière 30L (LEFFE) 65.00 €

Le Champagne Brut 18.90 €

Le Crémant de Loire 9.90 €

Pour Vos Apéritifs

Le Pain Surprise 72 Toasts **39.00 €**

La Tortue ou Le Crocodile 150 Toasts **71.00 €**
(Pains de couleurs avec Fromage ou Charcuterie)

Toasts à chauffer OU Canapés Froids les 12/ **15.60 €**

Les Bruschettas les 12/ **15.60 €**

Les Brochettes de Fruits Frais ou Légumes **2.00 € pièce**

Pic apéro Champêtreles 12/ 18.00 €

*Canard Cuit Fumé Poivron confit Mozzarella
Œufs de Caille, involtini de chèvre, tomate séché*

Mini Galette sur Picles 12/ 14.40 €

*Thon piment d'Espelette,Saumon Fumé Mariné,
Chiffonnade de Jambon de Pays*

Mini Sandwichs Cocktail Pain Nordique..les 20/36.00 €

*Ciboulette fromage frais, ... Saumon fumé herbes Fraîches
Poulet et Tomate Confite*

Nos Verrines :les 20/40.00 €

*Crème brûlée de Foie Gras, opéra à l'abricots
Carpaccio de Boeuf,.... Carpaccio de Saumon aneth....
Tiramisu de foie Gras.....*

Le Menu du Terroir à 67.90 Euros

Le Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini veleh, mini poëlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehwleeh)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Mijotée de bozaf façon Carbonade

(bière, cassonade, pain d'épices)

Rosace de Pdt herbes de Provence huile d'olives

Clafoutis de légumes

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Savour d'Italie à 70.90 Euros

Le Entrée Chaude

Pavé d'égléfin contisé sur son lit de tapenade

et ses Trofies aux petits légumes confits

(Poivrons, courgettes, tomates)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti en Robe Serrano

(Pavé de veau et jambon sec de Serrano)

Risotto Carnaroli Parmigiano

Pozlé de Champignons prestige

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Charmant à 70.50 Euros

Le Potage

Le Velouté Argenté ou Forstier ou Choisy

Le Entrée Chaude

Dos de Cabillaud poëllé

et son Crumble de Chorizo au Parmesan

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Gigotée de Pintade Farce Fine

Sauce Champagne

Gourmandise Macaire Beurre Salé

Fondant de Butternut et Champignons en Robe de Courgette

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Finesse à 71.90 Euros

Le Entrée Chaude

Plaisir Brioché de St Jacques et Langoustine

Crémoux de Poiraux Sauce Riesling

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Cœur de Rumstzak à l'échalotes

Soufflé d'asperges vertes

Brochette de Grenailles aux herbes sèches

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 79.90 Euros

Le Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Entrée Froide

La crème Brûlée de Foie Gras

Confit de Pomme au Gaillac et Pain aux fruits

Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool ... + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Pavé d'agneau à la crème d'ail

Mille Feuilles de Pdt Façon Rœlette

Sautées de Carottes coulurs noisettes grillées

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur salades Mêlées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais... (+1.50 €/pers.)

La Coupelle de Fruits Frais... (+ 2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Gourmand à 84.90 €UROs

L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Mizl
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide Gourmande !

Trilogie de Savœur Périgourdin
Crème Brûlée de foie gras Vergeoise Brun
Carré Crémoux de Foie Gras Robe ibérique et Pomme
Médaille de Foie Gras Macaron maison Fourré
Et Fleur de sel

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Acool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Château Filet de Boeuf Aux 3 Poivres

Rosace de Pdt- herbes de Provence- huile d'olives
Gratiné de Courgettes à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur salades Mêlées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais.... (+1.50 €/pers.)

La Coupelle de Fruits Frais... (+ 2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Douceur à 61.90 €UROs

L'Entrée Chaude

Dariole de la Mer en Robe de Courgette
Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Flomaring
(en soufflé)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Ballotin de Volaille Farcie d'une duxelle Forestière
sauce crème

Mille feuille d'Antan au conté

Tomate Croûtée Beurre Aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Plaisir à 63.90 Euros

L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite, chèvre au Basilic
Et sa Douceur Glacée citron et basilic

(petite brioche farcie de tomate et de chèvre frais)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Filet Mignon de Porc Façon Carbonara

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon
Marmite de carottes courgettes beurre d'ail

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café