

## Le Vin d'Honneur Au Champagne !

**Les Cocktail les 8 Pièces.....21.80 €**

*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-viennoiserie, 2 mignardises*

**Le Cocktail les 9 pièces .....25.00 €**

*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-viennoiserie, 2 mignardises  
Et + 2 verrines salées*

**Le Cocktail Gourmand les 9 pièces .....28.20 €**

*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-viennoiserie, 2 mignardises  
Et + 2 Animations 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**

**Bar à Bière ....+ 100.00 €**

Leffe Rouge, Leffe, karmelite  
Affligem, Goudale, ect...

**Votre choix pour 3X 6 litres**



## **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 **40.00 €**

La Tortue ou Le Crocodile 150 Toasts **72.00 €**  
(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 Champêtre .....les 12/ 18.00 €**

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

**Mini Galette sur Pic .....les 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.....*

## 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 Briochin festif façon vol au Vent du Colombier**

**Brioché croustillant de canard aux mangues**  
Caramel de xeres

### 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 Pâtisier ! 21 Gâteaux à choisir !**

La Dacquoise Aux Framboises,  
L'Enfer des Anges (tous fruits), ...Le Fraisier  
Le Délice d'été (fruits Rouges)  
Le croquant passion, le duo framboises passion  
Le croquant Framboises, le Rocher citron,  
Le croquant fraises, l'Antillais,

Le Fondant Aux 3 Chocolats,... Le Poire Chocolat  
Le Craquant Chocolat Amer, ...Le Rocher Praliné  
La forêt noire... le Craquant Chocolat Blanc  
Les Merveilleux (chocolat ou spéculoos)  
Le Poire Caramel, .....Le Craquant Caramel  
Le Calais,..le Tiramisu café .

Le duo spéculoos caramel, le croquant 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](http://www.aucolombier.fr)... [www.aucolombier-traiteur.fr](http://www.aucolombier-traiteur.fr)  
[www.facebook.com/aucolombiertraiteur](https://www.facebook.com/aucolombiertraiteur)

## **Les repas tout Compris 2021**

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** 42 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