

Menu Douceur à 25.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Dariole de la mer en Robe de Courgette
Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine

Le Plat

Ballotin de Volaille farcie d'une duxelle forestière
Sauce crème

Mille Feuilles d'Antan Au Conté
Tomate Croûtée Beurre Aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le gâteau à choisir



Menu Plaisir à 27.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite
et chèvre basilic
Jeune Pousse du Moment

Le Plat

Filet Mignon de porc Façon Carbonara

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon
Clafoutis de légumes

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le gâteau à choisir



Menu Terroir 29.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie
(mini wêch, mini poëlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehzwlzch)

Le Plat

Mijotée de Bozuf Façon Carbonade

Rosace de pdt herbes de Provence huile d'olives
Soufflé d'asperges

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir



Le Vin d'honneur 8 Pièces 10.50 €/pers.

3 Navettes farcies, 2 Mini-Viennoiseries, 3 Mignardises

Le Vin d'honneur Cocktail 9 pièces 13.90 €/pers.

3 navettes farcies, 2 mini-viennoiseries, 2 mignardises et 2 verrines

Tout l'année notre formule tout Compris

À partir de 58.90 € en plat unique

À partir de 61.90 € en Buffet Froid

OÙ en Repas Traditionnel

Avue la salle, le service, les vins, le repas, le dessert.

Minimum 35 adultes OÙ 50 Adultes selon la saison

Tout l'année les plats uniques13.90 €

Couscous aux 3 viandes et ses légumes frais

La Paëlla Royal

La Carbonade Flamande et son mille feuilles de pdt

Le Cassoulet Toulousain

La Poule aux Riz sauce champignons et ses légumes
frais

Le coq au vin et son mille feuilles de pdt

Menu Finesse à 33.90 €

Minimum 10 personnes

L'Entrée chaude

Plaisir Brioché de St Jacques et langoustine
Crèmeux de Poircaux sauce Riesling

Le Plat

Cœur de Rumstzcek à l'échalotes

Tomate croûté Beurre aillé
Brochette de grenailles aux herbes sèches
Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Platzau Fromager de Nos Régions et d'Alsazurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir

Les Choix des Gâteaux4.00 €

- La Dacquoise Aux Framboises
- L'Enfer des Anges tous fruits
- Le Délice d'été
- Le Reine Margot exotique
- Le Framboisier
- Le Fraisier
- Le Rocher citrons
- Le Fondant Aux 3 Chocolats
- Le Craquant Chocolat Amer
- Le Rocher Praliné
- Le Poire Chocolat
- Le miroir Chocolat
- Le Poire Caramel
- Le Calais
- Le Craquant Caramel
- Le Montélimar nougat abricots
- Le Queen Lady Coco-citron
- Le Crème Brûlée Spéculoos



Le Menu Intense à 41.00 €

L'Entrée froide

Allumette des caraïbes pressé de st jaques
Gambas coulis psson

L'Entrée Froid

Crème Brûlée de foie gras
confit de Pomme au Gaillac doux
Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Plat

Pavé d'agneau à la crème d'ail

Gourmandise Macaire Beurre Salé
Gratiné de courgettes à l'emmental
Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Platzau Fromager de Nos Régions et d'Alsazurs

Nos Vins

- Le Crémant de Loire « La cuvée du Colombier » 9.90 €
- Le Muscadet sur lie 6.90 €
(Pour les Crustacés et les Poissons)
- Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras) 6.90 €
- Le Château Bordeaux Supérieur « Notre réserve spéciale réceptions » 6.90 €
- Le Champagne Brut d'Exception 18.90 €

Tout l'année notre formule tout Compris

À partir de 58.90 € en plat unique
À partir de 61.90 € en Buffet Froid
ou en Repas Traditionnel

Avec la salle, le service, les vins, le repas, le dessert.
Minimum 35 adultes ou 50 adultes selon la saison



Depuis 1993
Traiteur et salle
rue des prairies
62185 FRETHUN

AU COLOMBIER

Tel 03.21.85.22.26

www.aucolombier.fr Depuis 1993

Pour toute commande
Il est préférable de Prendre
un rendez-vous !

Vente à Emporter !

Le service Traiteur

2020

L'Apéritif

- Pain Surprise 72 Toasts 39.00 €
- Le Crocodile ou la Tortue 150 Toasts 71.00 €
- Les toasts à chauffer les 12 / 15.60 €
- Les canapés Froids les 12/ 15.60 €
- Les pic apéro champêtre 12/18.00 €
- Les mini galettes sur pic 12/15.60 €
- Les mini sandwiches cocktail pain nordique 20/36.00 €
- Les Verrines.....2.00 € pièce
- Les Brochettes de Fruits Frais.....2.00 €