

## Menu Douceur à 26.90 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 Croûte 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



## Tout l'année notre formule tout Compris

À partir de 59.90 € en plat unique

À partir de 62.90 € en Buffet Froid

OU en Repas Traditionnel

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

Minimum 35 adultes OU 50 Adultes selon la saison

## Menu Plaisir à 28.90 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



## Tout l'année les plats uniques ....13.90 €

Couscous aux 3 viandes et ses légumes frais

La Paella Royale

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 Terroir 30.90 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 Boeuf 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 11.60 €/pers. (8 pièces)

Sans le Service, sans les Boissons

2 Navettes farcies et Bagels, 1 mini pain nordique, 1 mini galette sur pic, 2 Mini viennoiseries et 2 Mignardises

## Possibilité de Buffet Cocktail à 14.90 €/pers.

9 Pièces avec Présentation

2 Navettes farcies et Bagels, 1 mini pain nordique, 1 mini galette sur pic, 2 Mini viennoiseries,  
2 mignardises et + 2 verrines salées

Notre Champagne d'Exception .....18.90 €

Le Crémant de Loire.....9.90 €

## Menu Finesse à 34.90 €

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

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Alsazurs

### Le Dessert

Le Gâteau à choisir

**Les Choix des Gâteaux .....4.00 €**

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



## Le Menu Intense à 43.00 €

### L'Entrée froide

Allumette des caraïbes pressé de st jaques  
Gambas coulis passion

### 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

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Alsazurs

### Nos Vins

Le Crémant de Loire « La cuvée du Colombier »	9.90 €
Le Muscadet sur lie (Pour les Crustacés et les Poissons)	6.90 €
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 59.90 € en plat unique  
À partir de 62.90 € en Buffet Froid  
ou en Repas Traditionnel

Àvez 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 FRETUN

## AU COLOMBIER

Tel 03.21.85.22.26

[www.aucolombier.fr](http://www.aucolombier.fr) Depuis 1993

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

**Vente à Emporter !**  
Le service Traiteur  
**2021**

### L'Apéritif

Pain Surprise 72 Toasts 40.00 €  
Le Crocodile ou la Tortue 150 Toasts 72.00 €  
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 €