

Menu Douceur à 27.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Douceur croquante de Saumon
Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine

Le Plat

Ballotin de Volaille farci tomate confite Mozzarella
Sauce crémeuse

Millé Feuilles d'Antan
Endive 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



Tout l'année notre formule tout Compris

À partir de 59.90 € en plat unique
À partir de 64.90 € en Buffet Froid
OU en Repas Traditionnel

Àvec la salle, le service, les vins, le repas, le dessert.
Minimum 35 adultes OU 50 Adultes selon la saison

Menu Plaisir à 29.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Dos de cabillaud crumble de noix et légumes
Sauce beurre blanc et ses petits légumes

Le Plat

Filet Mignon de porc farci au conté et asperges

Gourmandise Macaire Beurre salé
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



Tout l'année les plats uniques13.90 €

Couscous aux 3 viandes et ses légumes frais

La Paëlla Royal

La Carbonade Flamande et son millé feuilles de pdt

Le Cassoulet Toulousain

La Poule aux Riz sauce champignons et ses légumes
frais

Le coq au vin et son millé feuilles de pdt

Menu Terroir 31.90 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie
(mini wêleh, mini poëlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini flamiche aux poirreaux)

Le Plat

Mijotée de Bozuf Façon Carbonade

Érasé de Pdt cœur au ch'ti roux
Fondant aux oignons et ciboulotte

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 13.90 €/pers.

3 Buns et bagels farcies, 2 Mini-Viennoiseries, 3 Mignardises

Le Vin d'honneur Cocktail 9 pièces 16.90 €/pers.

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

Menu saveur d'Indonésie à 36.90 €

Minimum 10 personnes

L'Entrée chaude

Plaisir feuilletée de St Jacques et Gambas
Sauce beurre blanc parfumé au curry

Le Plat

Pavé d'agneau Shahi Korma
(noix de cajou, crème curcuma, lait de coco)

Macaire de patate douce

Marmite carottes courgettes petits pois beurre aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir

Les Choix des Gâteaux4.00 €

La Dacquoise Aux Framboises

L'Enfer des Anges tous fruits,le fraiser

Le Délice d'été tous fruits rouges

Le croquant passion, ...le duo framboises passion

Le croquant framboises, ...le croquant fraises

Le Rocher citrons,

l'Antillais

Le Fondant Aux 3 Chocolats

Le Craquant Chocolat Amer

Le Rocher Praliné,la forêt Noire

Le Poire Chocolat,

le croquant chocolat blanc

Le merveilleux chocolat ou spéculoos

Le Poire Caramel,le Calais

Le tiramisu café,le duo spéculoos

Le Craquant Caramel,

Le croquant spéculoos



Le Menu Intense à 42.90 €

L'Entrée froide

Allumette des caraïbes pressé de st jacques
Gambas coulis pssion

L'Entrée Froid

Le Nougat de Foie Gras et confiture d'abricots
Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Plat

Coeur de Rumstreak aux 3 poivres

Mille feuilles de Pdt façon Vengeurs

Clafoutis aux légumes grillés basilic

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir

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 Chateau 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 64.90 € en Buffet Froid
ou en Repas Traditionnel

Avce 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

Pour toute commande

*Il est préférable de Prendre
un rendez-vous !*

Vente à Emporter !

Le service Traiteur

2022

L'Apéritif

Pain Surprise 72 Toasts 41.00 €

Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts 74.00 €

Les toasts à chauffer les 12 / 16.80 €

Les canapés Froids les 12/ 16.80 €

Les pic apéro champêtre 12/19.20 €

Les mini galettes sur pic 12/15.60 €

Les mini sandwiches cocktail pain nordique 20/38.00 €

Les Verrines.....2.00 € pièce

Les Brochettes de Fruits Frais.....2.00 €