# Le Vin d'Honneur Au Champagne !

**Les Cocktails les 8 Pièces……...22.20€**

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

**Le Cocktail les 9 pièces ……..25.50 €**

***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 Buns 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 ……..28.80 €**

***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 Buns 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 .+ 40.00 €**
Leffe Rouge, Leffe, Leffe Ambre, karmeliet , Goudale, ect...

**Votre choix le fût 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 | | 7.00 € |
| **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 **41.00 €**

La Tortue ou Le Coeur 150 Toasts **74.00 €**
*(Pains de couleurs avec Fromage ou Charcuterie)*

Toasts à chauffer OU Canapés Froids les 12/ **16.80 €**

Les Bruschettas les 12/ **16.80 €**

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

**Pic apéro Champêtre …….les 12/ 19.20 €**
*Canard Cuit Fumé Poivron confit Mozzarela*
*Œufs de Caille , involtini de chèvre, tomate séchée*

**Mini Galette sur Pic ……..les 12/ 15.60 €**
*Thon piment d'Espelette, …..Saumon Fumé fromage frais*
*Chiffonnade de Jambon de Pays*

**Mini Sandwichs Cocktail Pain Nordique..les 20/38.00 €**
*Ciboulette fromage frais, … Saumon fumé herbes Fraîches*
*Poulet et Tomate Confite*

**Nos Verrines : …….les 20/40.00 €**
*Crème brûlée de Foie Gras, .. Dés de foie gras à l'abricot*
*Carpaccio de Boeuf,…. Courgette fondante ciboulette*
*Noix de st jacques tomates et chorizo*

## Quelques idées de Notre Carte !

### Les Poissons Chauds

**Le pavé de  Saumon chèvre chaud et miel**

**Brioché de St Jacques et Langoustine**
Crémeux de Poireaux sauce Riesling

### Les Entrées Chaudes

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

### Les Entrées Froides

***Duo de Foie Gras***
***Médaillon de Foie Gras et l'Escalope Poêlée de Foie Gras***
Compotée de pommes et Macaron fourré et Fleur de Sel

**Alliance Gourmande de foie gras Façon Luculus et chorizo**

**Crème Brûlée de Foie Gras**

### Les Entrées Froides Poissons

**Dos de Cabillaud au Basilic**
Sur salade Nordique

**Tentation de Saumon Fumé**
Petits Légumes et Perles 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**

**Filet mignon de porc façon Carbonara**

Plat Fait Maison

## 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 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 FRETHUN**

# AU COLOMBIER
## Tel 03.21.85.22.26

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

## Les repas tout Compris 2022

**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 maison par  Nos Chefs
***Thierry  Lucile et Jacques***
ils créent  la Magie des ces instants Festifs
et Gourmands par l'originalité et la fraîcheur

**Le Service dans la Convivialité**
Avec Nos Maîtres d'Hôtel ***Magali  et Laure***
la brigade de serveurs **Souriants** et **Serviables**,
Tous Habillés par le Colombier,

Nous sommes à vos côtés pour vous permettre
De Partager en Famille ou Entre Amis
des Moments **Privilégiés** 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 et serviettes**

**Le Nettoyage de la Salle**