

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 pièces25.00 €

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 pièces28.20 €

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)

Toast 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 Champêtreles 12/ 18.00 €

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

Mini Galette sur Picles 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 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 FRETUN

AU COLOMBIER
Tel 03.21.85.22.26

www.aucolombier.fr... www.aucolombier-traiteur.fr
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