

## Menu Douceur à 29.90 Euros

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Douceur de Saumon

Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine

### Le Plat

Ballotin de Volaille farcie fromage frais et ciboulette  
Sauce crème

Mille Feuilles de Pdt Plaisir  
Endive croûte beurre aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

### Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

Le gâteau à choisir



## Menu Exotique à 31.90 Euros

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Allumette des Caraïbes Pressé de Saumon  
Gambas coulis passion et brochette de crevette

### Le Plat

Jambon à l'Os Caramélisé à l'ananas flambé

Écrasé de Pdt au beurre salé  
Courgette gratiné maître d'hôtel

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

### Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

Le gâteau à choisir



## Menu Saveur d'Italie 34.90 €

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Minestrone de Cabillaud à l'Italienne  
Troffis et petits légumes frais sauce tomate

### Le Plat

Pavé de veau Rôti en Robe de Serrano

Risotto fondant au Parmesan  
Clafoutis aux légumes du soleil

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

### Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

Le Gâteau à choisir



## **Le Vin d'honneur 8 Pièces 14.90 €/pers.**

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

## **Le Vin d'honneur Cocktail 9 pièces 18.90 €/pers.**

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

## **Tout l'année les plats uniques ....14.90 €**

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

La suprême de Volaille à la Bière

## **Tout l'année notre formule tout Compris**

À partir de 61.90 € en plat unique

À partir de 66.90 € en Buffet Froid

OU en Repas Traditionnel

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

Minimum 35 adultes OU 50 Adultes selon la saison



## Menu charmand

à 35.90 €

Minimum 10 personnes

### Le Potage

Le velouté Argentuil ou Forestier

### Le Entrée chaude

Brioche Gourmand et son caramél de Xèrès (volaille et champignons) et Jeunes pousses

### Le Plat

Filet Mignon de Porc Façon Carbonara

Mille feuilles d'Antan

Gratiné de courgettes à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

### Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

Le Gâteau à choisir

### Les Choix des Gâteaux .....4.50 €

La Daquoise Aux Framboises

L'Enfer des Anges tous fruits, ....le fraisier

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 43.90 €

### Le Entrée froide

Dos de Cabillaud crumble parmesan et basilic  
Sauce beurre blanc et petits légumes frais

### Le Entrée Froid

Alliance Gourmande de Foie gras façon lucullus  
Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

### Le Plat

Gigolette de Pintade farce fine

(pomme verte pignons de pin flambé aux calva)

Mille feuilles de Pdt Normand

Marmite de carottes et noisettes grillées

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

### Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

### 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 Châteauneuf 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 61.90 € en plat unique

à partir de 66.90 € 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](http://www.aucolombier.fr)

Pour toute commande

Il est préférable de Prendre  
un rendez-vous !

Vente à Emporter !

Le service Traiteur

2023

### L'Apéritif

Pain Surprise 72 Toasts 42.00 €

Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts 76.00 €

Les toasts à chauffer les 12 / 16.80 €

Les canapés Froids les 12/ 16.80 €

Les pic apéro champêtre 12/20.40 €

Les mini galettes sur pic 12/16.80 €

Les mini sandwiches cocktail pain nordique 20/38.00 €

Les Verrines.....2.00 € pièce

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