

Quelques idées de Notre Carte !

Les Poissons Chauds

Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel

Dos de cabillaud crumble chorizo et parmesan

Sauce beurre blanc et petits légumes

Les Entrées Chaudes

Brioché croustillant de canard confit aux mangues

Caramel de xeres

Brioché tomate chèvre et basilic

Les Entrées Froides

Nougat de foie gras (fruits sec et abricots)

Compotée aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

Crème Brûlée de Foie Gras

Carré crémeux de foie gras robe ibérique confit de
pomme aux Gaillac

Les Entrées Froides Poissons

Dos de Cabillaud au Basilic

Sur salade Nordique

Tentation de Saumon Frais et Fumé en duo

Petits Légumes et Perles de Saumon

Les Viandes

Magret de Canard à la mandarine impériale

Mijoté de Canard Miel et Moutarde à l'Ancienne

Suprême de Volaille à la bière

Sauté d'agneau à la crème d'ail

Château Filet de Bœuf aux 3 poivres



Nos Gâteaux Pâtissier ! 25 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.....+ 2.50 €

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 et ou en supplément :

Les toasts 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 2023

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

Lucile et Jacques

ils créent la Magie des ces instants Festifs
et Gourmands par l'originalité et la fraîcheur

Des mets raffinés

Le Service dans la Convivialité

Avec Notre Maître d'Hôtel *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 **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 et serviettes

Le Nettoyage de la Salle

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les Cocktails les 8 Pièces.....22.90€

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 pièces26.50 €

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 pièces29.90 €

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 € ou *50 €

Leffe Rouge, Leffe Blonde,

Kwak et *karmeliet

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) 30 L
Le Rosé de Provence

Eau Plate, Jus d'orange et coca-cola

Le café

Les Boissons Non Comprises !

Le Cocktail le 2ième Verre en supplément 3.50 €

Le Sorbet en Option

Le Sorbet du Colombier **Adultes** 3.50 €
Enfants 2.00 €

Le fût de bière 30L (LEFFE) 165.00 €

Le Champagne Brut 18.90 €

Le Crémant de Loire 9.90 €

Pour Vos Apéritifs

Le Pain Surprise 72 Toasts **42.00 €**

La Tortue ou Le Coeur 150 Toasts **76.00 €**
(Pains de couleurs avec Fromage ou Charcuterie)

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

Les Bruschettas les 12/ **18.00€**

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

Pic apéro Champêtreles 12/ 20.40€

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

Mini Galette sur Picles 12/ 16.80 €

*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 Bœuf,.... Crevette sur tomates concassés
Crème de poivrons mascarpone piment d'Espelette œuf de
caille.... Betterave rouge et fromage frais*

Le Menu du Terroir à 76.40 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini welch, mini poêlon de fondue d'endives au Maroilles, ehti eaké à la bière jambon et moutarde)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Mijoté de boeuf façon Carbonade

(bière, cassonade, pain d'épices)

Gratiné de Pdt au mont Des Cats

Fondant aux poirzaux à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Savzur d'Italie à 78.00 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Minestrone de Cabillaud à l'italienne

Troffis et petits légumes frais sauce tomate

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti en Robe Serrano

(Pavé de veau et jambon sec de Serrano)

Risotto Fondant au parmesan

Clafoutis aux légumes du soleil

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Charmant à 80.00 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

Le Potage

Le Velouté Argentuil ou Forestier

L'Entrée Chaude

Brioche Gourmand et son caramel de Xeres

(volaille et champignons) Jeune pousses du moment

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Filet Mignon de porc Façon carbonara

Mille feuille d'Antan

Gratiné de courgettes à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu des 2 Caps à 81.40 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Froide

Assiette de fruits de mer

Poisson fumé et crustacés

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Saumon Grillé fleur de sel

Sauce beurre Blanc

Riz aux 3 saveurs et aux champignons prestigés

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 88.40 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Dos de Cabillaud Crumble Parmesan et basilic

Sauce beurre blanc et ses petits légumes frais

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Alliance Gourmande de Foie Gras façon Lucullus

(Glaçage au gaillac chorizo ibérique)

Macaron Maison Fourré et fleur de sel

Et ses Pains aux Fruits

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Gigolette de Pintade farce fine

(pomme verte pignons de pin flambé aux Calvados)

Mille Feuille de Pdt Normand

Marmite de carottes et noisettes grillées

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur salade Mêlée noix et croûtons

La Cascade de fruits frais.... (+2.00 €/pers.)

La salade de Fruits Frais... (+ 2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Gourmand à 94.40 EUROS

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Le Plaisir Brioché de Saint Jacques et Gambas

Fondant de poireaux sauce beurre blanc

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide Gourmande

Trilogie de Savzour Périgourdin

Crème Brûlée de foie gras Vergéoise Brun

Alliance de foie gras confiture d'abricots

Médaille de Foie Gras Macaron maison Fourré

Et Fleur de sel pains aux fruits

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Coeur de Rumstœck à l'échalote

Brochettes de granaillles aux herbes sèches

Rosace de courgettes au romarin

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur saladette Mêlée noix et croûtons

La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)

La Coupelle de Fruits Frais... (+ 2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Douceur à 70.40 EUROS

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Douceur de Saumon

Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine

(en soufflé)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Ballotin de Volaille Farci fromage frais et ciboullette

sauce crémeuse

Mille feuille de Pdt plaisir

Endive croûtée Beurre Aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Exotique à 72.40 Euros

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de saumon

Gambas coulis Passion et brochette de crevette

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Jambon à l'os Caramélisé à l'ananas flambé

Ecrasé de Pdt au Beurre Salé

Courgette gratinée maître d'hôtel

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Le café