

Menu Douceur à 25.90 Euros

Minimum 10 personnes



L'Entrée Chaude

Dos de Saumon Ruban de Courgette
Sur Chutney de Petits Légumes velouté d'Oursins

Le Plat

Volaille farcie Fromage frais ail et Herbes fines
(Filet de Volaille farcie au Fromage Frais)

Mille Feuilles d'Antan Au Conté
Tomate Croûtée Beurre Aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le gâteau à choisir

Quelques Entrées Chaudes à la Carte

Velouté Crémé d'Asperges Vertes	3.60 €
Vol au Vent Tradition sur Salade aux Noix (Volaille, Champignons, dés de foie Gras)	7.20 €
Dos de Cabillaud Poêlé et son Crumble de Chorizo Au Parmesan	8.20 €
Assiette de Notre Terroir en Trilogie (Wêleh, fondue d'endives au Maroilles, mini potehwlezh)	8.10 €
Croustillant de Canard et Fruits Confits sauce acidulée	8.30 €
Plaisir Brioché de St jacques et Langoustine Crémoux de Poiraux Sauce Riesling	9.50 €
Tentation de St jacques Façon Bretonne Noix Champignons et sauce sautée	9.50 €
Cassolète de Lotte et St Jacques Sauce Normande	10.50 €

Menu Plaisir à 27.20 Euros

Minimum 10 personnes



L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite et chèvre miel
Jeune Pousse du Moment vinaigrée sucrée/salée

Le Plat

Jambon à l'Os caramélisé Sauce Champêtre
(Jambon Caramélisé au Four sauce champignons)

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon
Mille Feuilles Couleurs d'Automne
(carottes et tomate)

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

Le gâteau à choisir

Quelques Entrées Froides à la Carte

Assiette Gourmande Colombière (jambon cru, mini involtini, salade et gésier)	7.30 €
Poêlon de Crème Brûlée de Foie Gras et sa douceur	7.90 €
Entrémeut du Périgord Parme, ciboulette, noix cornichons et Magret Fumé, Jeune Pousse de Saison	7.50 €
Croustillant à l'ancienne aux 2 Saumon Glacage Herbes Fraîches	7.70 €
Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques Gambas Coulis Passion et mangues	8.10 €
Duo de Foie Gras (Médaille + escalope Poêlée de Foie Gras et macaron)	9.90 €
Trilogie Gourmande de Foie Gras et son Pain aux fruits et macaron fourré et fleur de sel	10.10 €

Menu Terroir 29.60 Euros

Minimum 10 personnes

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie
(mini wêleh, mini poêlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehwlezh)

Le Plat

Estouffade de Porclet
Houblonnage des Hauts de France

Mille feuilles d'Antan au Conté
Fondant de Courgette en Corolle

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir

Quelques Plats à la Carte et 2 Légumes

Volaille Farcie aux Fromage frais	10.90 €
Jambon à l'Os caramélisé sauce Champignons	11.60 €
Gigolète de Pintade farcie sauce Champagne	12.50 €
Filet Mignon de Pore Façon Carbonara	12.60 €
Tournefos de Canard Croustillant Confit d'agrumes Mandarine Impérial	14.90 €
Pavé de Veau Rôti à la Victorienne	15.90 €
Filet d'agneau Fil d'Arleux saveur de Provence ou Pavé de Sella d'agneau	19.90 € 17.50 €
Château Filet de Boeuf Aux 3 poivres	19.90 €

Menu Finesse à 36.30 €

Minimum 10 personnes

L'Entrée Froide Gourmande !

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras Vergéoise Brun

Carré Crémeux de Foie Gras Robe Ibérique et pomme

Médailon de Foie Gras Macaron maison Fourré

Et Fleur de sel pain aux fruits

Le Plat

Pavé de Sella d'Agneau

Crème d'ail d'Arléux Saveur de Provence

Mille Feuilles Couleurs d'Automne

(carottes et tomates)

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert

Le Gâteau à choisir

Les Choix des Gâteaux4.00 €

La Dacquoise Aux Framboises

L'Enfer des Anges tous fruits

Le Délice d'été

Le Reine Margot exotique

Le Framboisier

Le Fraisier

Le Rocher citrons

Le Fondant Aux 3 Chocolats

Le Craquant Chocolat Amer

Le Rocher Praliné

Le Poire Chocolat

Le miroir Chocolat

Le Poire Caramel

Le Calais

Le Craquant Caramel

Le Montélimar nougat abricots

Le Queen Lady Coco-citron



Le Menu Intense à 42.00 €

L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Miel

L'Entrée Froide

Alliance Gourmande de Foie Gras

Façon Lucullus, compoté de Pomme

Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique

Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Plat

Entrécôte de Veau Sauce crémée au Porto Blanc

Gourmandise Macaire Beurre Salé

Soufflé de Champignons des Bois

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Nos Vins

Le Crémant de Loire « La cuvée du Colombier » 9.90 €

Le Muscadet sur Lige 6.90 €
(Pour les Crustacés et les Poissons)

Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras) 6.90 €

Le Château Bordeaux Supérieur « Notre réserve 6.90 €
spéciale réceptions »

Le Champagne Brut d'Exception 18.90 €

Tout l'année notre formule tout Compris

À partir de 57.90 € en plat unique

À partir de 60.90 € en Buffet Froid

À partir de 60.60 € en Repas Traditionnel

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

Minimum 35 adultes



AU COLOMBIER

Traiteur Et Salle

Rue des Prairies 62185 FRETIGNAN

Tel 03.21.85.22.26

www.aucolombier.fr Depuis 1993

Pour toute commande

Il est préférable de Prendre

un rendez-vous !

Vente à Emporter !

Le service Traiteur

2019

L'Apéritif

Pain Surprise 72 Toasts 38.00 €

Le Crocodile ou la Tortue 150 Toasts 70.00 €

Les toasts à chauffer les 12 / 15.60 €

Les canapés Froids les 12/ 15.60 €

Le Vin d'honneur 8 Pièces 9.80 €/pers.

3 Navettes farcies, 2 Mini-Viennoiseries, 3 Mignardises

Le Vin d'honneur Cocktail 9 pièces 13.20 €/pers.

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

Les Verrines.....2.00 € pièce

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