

## Menu Douceur à 32.00 Euros

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Douceur de Saumon

*Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine*

### Le Plat

Ballotin de Volaille farci emmental mozzarella  
Sauce crémeuse

Mille Feuilles de Pomme de terre d'Antan  
Courgette gratinée maître d'hôtel

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



## Menu du terroir 36.00 Euros

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Assiette de notre terroir en Trilogie

Mini welsh, mini poêlon de fondue d'endives au  
maroilles, ch'ti cake à la bière jambon et  
moutarde

### Le Plat

Mijoté de boeuf façon carbonade  
Sauce bière cassonade et pain d'épices

Gratiné de pomme de terre au beurre salé  
Fondant aux poireaux à l'emmental

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



## Menu Saveur d'Italie 39.50 €

Minimum 10 personnes

### L'Entrée Chaude

Dos de cabillaud crumble chorizo et parmesan  
Petits légumes croquant sauce beurre blanc

### Le Plat

Pavé de veau Rôti en Robe de Serrano  
Sauce champêtre

Risotto fondant au Parmesan  
Marmite champignons prestigés crème d'ail

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



## **Le Vin d'honneur 7 Pièces 16.00 €/pers.**

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

## **Le Vin d'honneur Cocktail 9 pièces 20.00 €/pers.**

3 bun's et bagels farcis, 2 mini-viennoiseries, 2 mignardises et 2 verrines

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

À partir de 64.00 € en plat unique

À partir de 72.50€ en Buffet Froid

OÙ en Repas Traditionnel

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

Minimum 35 adultes OÙ 50 Adultes selon la saison

## **Tout l'année les plats uniques 20.00€**

Couscous aux 3 viandes et ses légumes frais

La Pizza Royale

La Carbonade Flamande et son mille feuilles de pdt

Le Cassoulet Toulousain

## Menu Intense à 48.70 €

Minimum 10 personnes

### L'Entrée chaude

Brioché tomate chèvre basilic

### L'Entrée Froide

Carré crèmeux de Foie gras robe ibérique

Confit de pomme au Gaillac Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

### Le Plat

Gigot de Pintade farce prestige Forêtier

Sauce à la crème d'ail

Mille feuilles de pomme de terre Plaisir

Marmite de carottes et noisettes grillées

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 Gâteaux 4.90 €

La Dacquoise Aux Framboises

L'Enfer des Anges tous fruits, le fraiser

Le Délice d'été tous fruits rouges

Le croquant passion, le duo framboises passion

Le croquant framboises, le croquant fraises

Le Rocher citron,

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 gourmand 54.50 €

### L'Entrée chaude

Saint-Jacques sur son risotto crèmeux

Fondant de poireaux et parmesan sauce beurre blanc

### L'Entrée Froide

Trilogie de saveur périgourdine

Crème brûlée de foie gras,

alliance de foie gras façon Lucullus,

médaille de foie gras

Pain aux fruits et Macaron fourré et Fleur de Sel

### Le Plat

Le cœur de Rumstœk aux 3 poivres

Sauce aux poivres

Brochette de granaïles aux herbes sèches

Gratiné de courgettes à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

verte

### Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

### Le Dessert

Le Gâteau à choisir

### Nos boissons

Le Crémant de Loire « La cuvée du Colombier »

11.00 €

Le Muscadet sur lie

9.00 €

(Pour les Crustacés et les Poissons)

Le Gaillac Doux (pour le Foie Gras)

9.00 €

Le Château Bordeaux Supérieur « Notre réserve spéciale réceptions »

9.00 €

Le Champagne Brut d'Exception

20.00 €



Depuis 1993  
Traiteur et salle  
rue des prairies  
62185 FRETHUN

Tel 03.21.85.22.26

**AU COLOMBIER**

[www.aucolombier.fr](http://www.aucolombier.fr)

Pour toute commande

Il est préférable de Prendre

un rendez-vous !

**Vente à Emporter !**

**Le service Traiteur**

**2024**

### L'Apéritif

Pain Surprise 72 Toasts 42.00 €

Le Coeur ou la Tortue 150 Toasts 76.00 €

Les toasts à chauffer 1.50€/pièce

Les canapés Froids 1.50€/pièce

Les pics apéro champêtres 1.70€/pièce

Les mini galettes sur pic 1.50€/pièce

Les mini pains nordiques 2.00€/pièce

Les Verrines 2.00 € pièce

Les mini paninis 1.60€/pièce

Les savoureux gourmands 3 étages sur pic 1.70€/pièce

Les buns et Bagels 2.50€/pièce

Les Brochettes de Fruits Frais 2.00€/pièce

Les mignardises 2.00€/pièce