

LES MENUS A EMPORTER OU EN LIVRAISON TARIF 2026

Le Menu Douceur à 38.00€

Minimum 15 personnes

L'Entrée Chaud

Douceur de saumon à la courgette
Julienne de Courgette sauce Flomardine

Le Plat

Ballotin de volaille bardé de lard
Moutarde à l'ancienne
Mille feuilles de Pomme de Terre fondant
Wrap végétarien

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau fromager de nos Régions et d'ailleurs

La Brochette de fruits frais + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert

La Cascade des Gâteaux + de 20 choix

* Les Supplément selon vos envies pour les menus

Les toasts apéritifs voir détails à la carte

Les Boissons voir détails à la carte

La Boule de pain individuelle, Pain coupé, et Beurre
+ 2.50€/pers. selon disponibilités de notre boulanger

Frais de livraison à prévoir selon votre lieu

Le Menu du Terroir à 40.00€

Minimum 15 personnes

L'Entrée Chaud

Assiette de notre Terroir en trilogie
(Mini welsh, mini fondue d'endives au Maroilles,
mini ficelle Picarde)

Le Plat

Mijoté de bœuf façon Carbonade
Sauce bière, cassonade, pain d'épices
Macaire de Patate douce
Flamiche endives et noix

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

La Brochette de fruits frais + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux + de 20 choix

* + Les Suppléments selon vos envies

Le Menu Intense à 42.00€

Minimum 15 personnes

L'Entrée Froide

Transparence des Caraïbes
Saumon, Saint Jacques et mangues
Coulis fruits de la passion

Le Plat

Filet Mignon de Pore au miel et grains de sésame
Tornado de spaghetti courgettes et parmesan
Allumettes de polenta croustillantes

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

La Brochette de fruits frais + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux + de 20 choix

* + Les Suppléments selon vos envies