

Le Menu du Terroir à 66.60 Euros

Le Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wleeh, mini poëlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehzwleeh)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Estouffade de Porezlet

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 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 68.90 Euros

Le Entrée Froid

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti à la Victorienne

(Pavé de veau et ananas victorien)

Gourmandise Macaire Beurre Salé

Duo d'asperges en Fagot

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 Charmant à 69.00 Euros

Le Potage

Le Velouté Argenté ou Forstier ou Choisy

Le Entrée Chaude

Dos de Cabillaud poêlé

et son Crumble de Chorizo au Parmesan

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Gigot de Pintade Farce Fine

Sauce Champagne

Mille Feuilles de PDT Façon Raelotte

Fondant de Butternut et Champignons en Robe de Courgette

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 Finesse à 71.90 Euros

Le Entrée Froid Gourmande !

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras Vergoise Brun

Carré Crémeux de Foie Gras Robe ibérique et Pomme

Médaille de Foie Gras Macaron maison Fourré

Et Fleur de sel

Le Château Gaillac Doux

Le Plat

Pavé de Selle d'Agneau Crème d'Ail d'Arloux

Mille Feuilles Couléurs d'Automne (carottes, courgettes, tomates)

Écrasé de PDT Façon Tartiflette cœur Reblochon

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 Intense à 78.90 Euros

Le Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Miel

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Entrée Froid

Alliance Gourmande de Foie Gras

Façon Lucullus

Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique

Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool ... + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Entrée de Veau Sauce

Crème au Porto Blanc

Gourmandise Macaire Beurre Salé

Soufflé de Champignons des Bois

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 salades Mielées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais... (+1.50 €/pers.)

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

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Gourmand à 82.00 EUROS

L'Entrée Chaude

Plaisir Brioché de St Jacques et Langoustine
Crémoux de Poiraux Sauce Riesling
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Carré Crémoux de Foie Gras Robe Ibérique
Confit de Pomme au Gaillac et Pain aux fruits
Macaron Maison Fourré et fleur de Sel
Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Château Filet de Boeuf Aux 3 Poivres
Mille Feuilles de PDT Façon Raelotte
Mille Feuilles Couleurs d'Automne
(carottes, courgettes et tomate)

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

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur salades Mêlées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais.... (+1.50 €/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 60.60 EUROS

L'Entrée Chaude

Dos de Saumon Ruban de Courgette
Sur Chutney de Petits Légumes Velouté d'Oursins
(en soufflé)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Volaille Farcie Fromage Frais Ail et Herbes Fines
(Filet de Volaille farcie au Fromage Frais)

Mille Feuilles de PDT d'Antan
Tomate 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

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Le Menu Plaisir à 61.90 Euros

L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite et chèvre Miel
Jeune Poussé du Moment Vinaigrette Sucre/Salé
(petite brioche farcie de tomate et de chèvre frais)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

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, courgettes, tomate)

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

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Le Vin d'Honneur Au Champagne !

Les Cocktail les 8 Pièces.....21.30 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 3 mignardises**

Le Cocktail les 9 pièces24.40 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 2 mignardises**

Et + 2 verrines salées

Le Cocktail Gourmand les 9 pièces27.50 €

Avec le Service 16H30 à 19H et Nappage des Tables

**Le Champagne Brut supérieur 1/3 pers.,
le jus d'orange, le coca-cola**

**1 navette, 1 pain nordique, 1 mini galette sur pic,
2 mini-viennoiseries, 2 mignardises**

Et + 2 Animation 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



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)

Le Rosé de Provence

Eau Plate, Jus d'orange et coca-cola

Le café

Les Boissons Non Comprises !

Le Cocktail Bicolore les 2 Verres 5.50 €

Le Sorbet en Option

Le Sorbet du Colombier Adultes 3.50 €
Enfants 2.00 €

Le fût de bière 30L (LEFFE) 65.00 €

Le Champagne Brut 18.90 €

Le Crémant de Loire 9.90 €

Pour Vos Apéritifs

Le Pain Surprise 72 Toasts **38.00 €**

La Tortue ou Le Crocodile 150 Toasts **70.00 €**
(Pains de couleurs avec Fromage ou Charcuterie)

Toast à chauffer OU Canapés Froids les 12/ **15.60 €**

Les Bruschettas les 12/ **15.60 €**

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

Pic apéro Champêtreles 12/ 18.00 €

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

Mini Galette sur Picles 12/ 14.40 €

*Thon piment d'Espelette,Saumon Fumé Mariné,
Chiffonnade de Jambon de Pays*

Mini Sandwichs Cocktail Pain Nordique..les 20/36.00 €

*Ciboulette fromage frais, ... Saumon fumé herbes Fraîches
Poulet et Tomate Confite*

Nos Verrines :les 20/40.00 €

*Crème brûlée de Foie Gras, opéra à l'abricots
Carpaccio de Boeuf,.... Carpaccio de Saumon aneth....
Tiramisu de foie Gras.....*

Quelques idées de Notre Carte !

Les Poissons Chauds

Filet de Lieu crémeux, queue de Gambas Croustillante
Sauce Beurre Blanc

Waterzoi de Saint Jacques Biscuit Sésame
chips de Parmesan

Les Entrées Chaudes

Le Vol au Vent Tradition Façon Colombier

Croustillant de Canard et Fruits confits Sauce acidulée

Les Entrées Froides

Duo de Foie Gras

Médaille de Foie Gras et l'Escalope Poêlée de Foie Gras
Compoté de pomme et Macaron fourré et Fleur de Sel

La crème brûlée de Foie Gras

L'Entremet du Périgord Jeune Pousse de Saison
Parme, Ciboulette, Cornichons, et Magret Fumé

Les Entrées Froides Poissons

Pavé de Saumon poché au Basilic
Aux Herbes Fraîche

Tentation de Saumon Fumé
Petits Légumes et Perle de Saumon

Les Viandes

Magret de Canard à la mandarine impériale

Mijoté de Canard Miel et Moutarde à l'Ancienne

Cœur de Rumsteack aux 3 poivres

Rougail de Veau Mauricien

Filet Mignon de porc Façon Carbonara



Nos Gâteaux Pâtissier ! **21 Gâteaux à choisir !**

La Dacquoise Aux Framboises,
L'Enfer des Anges (tous fruits), ...Le Fraisier
Le Délice d'été (fruits Rouges)
Le Reine Margot (Mangue et mousse Exotiques)
Le Framboisier, le Rocher citron,

Le Fondant Aux 3 Chocolats,... Le Poire Chocolat
Le Craquant Chocolat Amer, ...Le Rocher Praliné
Le Miroir chocolat,... le Craquant Chocolat Blanc
Le Merveilleux

Le Poire Caramel,Le Craquant Caramel
Le Calais,... Le Fraise Nougat
Le Queen Lady (coco-citron),
Le crème Brûlée spéculoos
La Pièce Montée en Choux

En Supplément des Gâteaux.....+ 2.00 €

Si + 80 adultes Elle est offerte !

Les Invités du Soir après 24H ou
Dans l'après-midi Vers 18 H.....20.00 €

L'Organisation de votre Réception

A Votre Charge si Vous le Souhaitez :

L'apéritif, votre décoration des tables, le DJ,
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

De 30 à 60 personnes	90.00 €
De 60 à 90 personnes	120.00 €
De 90 à 120 personnes	150.00 €
De 120 à 150 personnes	180.00 €



AU COLOMBIER

Traiteur Location de Salle

Rue des Prairies 62185 FRETIGNON

Tel 03.21.85.22.26

WWW.aucolombier.fr DEPUIS 1993

Le repas tout Compris 2019

Quelques exemples

Ces Prix des menus Comprennent :

(Pour un minimum de 35 adultes)

Le Repas de Qualité

Sur Nos Assiettes en Porcelaine

Réalisé par Notre Chef **Thierry** 40 ans expériences
Qu'il crée avec **Lucile** sa Fille la Magie des ces
instants Festifs par son originalité !

Le Service dans la Convivialité

Avec Notre Maître d'Hôtel **Magali** et
sa 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

Le Nettoyage de la Salle