

## Le Menu du Terroir à 66.60 Euros

### L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wêleh, mini poêlon de fondue d'endives au Maroilles,  
mini Potehgwêch)

*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

### L'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

### L'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

### L'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 Sella 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

### L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Miel

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

### L'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 pièces .....24.40 €

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 pièces .....27.50 €

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 Champêtre .....les 12/ 18.00 €

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

Mini Galette sur Pic .....les 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](http://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