

# MENU

ÉVÉNEMENT 2025/2026

## ENTRÉES

### Végétariennes

	<u>Tarif (en euros TTC)</u>
Velouté d'asperges	5.5
Baklava à la pistache	7
Sarasin aux blettes et champignons	5

### Mer

Truite d'Anzin 3 cuissons et meli-mélo à la framboise	7
Crevette impériale française sur lit de salicorne	8
L'huitre sous toutes ses formes	10

### Viande

Vol au vent au poulet combava	9
Tataki de boeuf à la plancha et crème de panais	9

### Régional

Flamichette au maroilles sur lit de salade verte et chou	5
Soupe de chicons et ses croutons	4

---

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.

# MIENU

## ÉVÉNEMENT

---

### PLATS

#### Végétariens

Tarif (en euros TTC)

Risotto au vin blanc et légumes grillés	10
Dahl de lentilles et Bun veggio noix-légumes	11
Carbonnade flamande végété	12

#### Mer

Dès de truites marinés à la plancha et crème petits-pois asperge	14
Truite d'Anzin rosée à coeur et son Trio de la Terre	13

#### Viande

Pièce de boeuf grillée, sauce chimichurri; potatoes maison et champignons	16
Magret de canard au poires et pommes de terre smashées	15
Chapon aux morilles, marrons et gratin dauphinois	18

#### Régional

Carbonnade flamande, légumes rôtis et smashé de pommes de terre	13
Poulet en croute de charbon, pickles et délice de carottes	13

---

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.

# MIENU

## ÉVÉNEMENT

## OPTIONS

### Amuse bouche

Au choix dans notre carte de pièces cocktail

Tarif (en euros TTC)

2

### Trou normand

3 parfums / 3 liqueurs

3.5

### Buffets de fromage

Buffet de fromages régionaux (simple)

3.5

Buffet de fromages de notre sélection (copieux)

5.5

### Soupe à l'oignon

Soupe à l'oignon et ses croutons

3.5

### Accord mets et vins

Formule simple (2 bouteilles par table)

27/table

Formule Haut de Gamme (2 bouteilles par table)

60/table

---

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.

# MIENU

## ÉVÉNEMENT

## DESSERTS

### Buffet de desserts

Tarif (en euros TTC)

Mini : Au choix dans notre carte de pièces cocktail	1.7/pièce
Fraisier / Mousse au chocolat / Coeur coulant / Paris_Brest / Pavlova	6.5/pers

### Grands gâteaux

Simple

6/pers

Décoré

sur devis

### Pièce montée

Pyramide de choux fourrés

6/pers

Montagne de choux fourrés

6/pers

---

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.

# MIENU

## ÉVÉNEMENT SERVICES

### Personnel de service

Tarif (en euros TTC)

Responsable	35/heure
Maître d'hôtel / Serveur(se)	30/heure
Maître d'hôtel / Serveur(se) après 1h du matin	60/heure
Supplément cuisinier après 1h du matin	60/heure

### Services

Installation du mobilier, défroissage des nappes (par table)	12
Dressage des tables (par table)	10

### Location

Nappe de mariage en coton de qualité avec serviettes (la table)	40
Nappe blanche plus simple avec serviettes	30
Housse de mange-debout noire	4
Housse de chaise blanche (par chaise)	0.5
Mobilier extérieur (par îlot de 4)	12
Barnum 4x4m	40
Jeux	10

---

Tous nos légumes sont bio et locaux, nos fruits et notre viande bio, le poisson local.