

MENU

ÉVÉNEMENT 2025/2026

ENTRÉES

Végétariennes

Tarif (en euros TTC)

Crumble de petits légumes et fête	6
Carpaccio Tomates buffala / Focaccia	7
Trio de gaspachos	5.5

Mer

Truite d'Anzin 3 cuissons et meli-mélo à la framboise	7
Truite façon gravlax et son crumble d'été	7
Brochettes de truite marinées et légumes croquants	8

Viandes

Vol au vent au poulet à la fève tonka	9
Tataki de boeuf à la plancha et caviar d'aubergines	10
Baobun porc/kombava	9
Billes de melon, crème au porto, jamón bellota	8

Régional

Flamichette au maroilles sur lit de salade verte et chou	5.5
Pos d'chuque et oeuf cocotte au maroilles	6.5
Croquettes au cheddar et sauce à la bière blonde	6.5

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

MENU

ÉVÉNEMENT

PLATS

Végétariens

Tarif (en euros TTC)

Risotto au prosecco, légumes grillés et noisettes	13
Lasagnes de légumes grillés et ricotta	13
Aiguillettes de seitan et légumes thai	13

Mer

Dés de truite marinés à la plancha et arc en ciel de légumes	14
Truite d'Anzin rosée à coeur et Trio de la Terre	13

Viandes

Pièce de boeuf grillée, sauce chimichurri; potatoes maison et champignons	17
Parmentier de canard aux poires	16
Dès de poulet au gingembre, haricots verts et röstis	16
Côte de porc marinée aux épices et délice de carotte	14
Jambon braisé, pommes grenailles, haricots	15

Régional

Carbonnade flamande, légumes rôtis et smashé de pommes de terre	14
Poulet maroilles, tuile de charbon, pickles et riz parfumé	15

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

MENU

ÉVÉNEMENT

OPTIONS

Amuse bouche

Au choix dans notre carte de pièces cocktail

Tarif (en euros TTC)

1.65

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.

MENU

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
Décoré

7/pers
sur devis

Pièce montée

Pyramide de choux fourrés

6/pers

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

MENU

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 23h	50/heure
Supplément cuisinier après 23h	50/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	gratuit
Housse de chaise blanche (par chaise)	Non dispo
Mobilier extérieur (par îlot de 4)	12
Barnum 4x4m	40
Jeux	10