



## Notre menu

### Le vin d'honneur : 7 pièces au choix

- *Mini Hamburger maison*
- *Nougat de foie gras sur son lit de pain d'épices*
- *Mini croque-monsieur*
- *Verrine d'avocat et queue de crevette*
- *Dé de saumon fumé*
- *Brochette d'agneau ou brochette poulet curry*
- *Brochette de fruits ou de légumes*
- *Verrine caviar d'aubergine émulsion poivron ou thon*
- *Tarte saumon poireau*
- *Concombre farci au tourteau*
- *Wrap de jambon ail ciboulette*
- *Wrap de magret et son foie gras*
- *Tartare de tomate, pesto et burrata*

### 1 animation au choix :

- *Bar à huitres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)*
- *Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment*
- *Brochettes de gambas*
- *Découpe de truite fumée*
- *Découpe de Jambon Serrano*

### Entrée au choix :

- *Éclair de saumon et sa fondue de poireaux*
- *Cassolette de ris de veau et champignons forestier flambés au Whisky*
- *Bouchée d'écrevisse à la Nantaise*
- *Véritable ficelle Picarde maison*
- *Cassolette de la mer*
- *Timbale gourmande (œuf, gésier, lardons, foie gras)*
- *Trilogie de canard (Gésier, foie gras, aiguillette de canard)*
- *Trilogie de tartare maison : saumon, thon, homard (+3€ par menu)*
- *Dôme de choux au homard (+ 3€ par menu)*
- *Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices (+3€ par menu)*

### Plat : (Le plat est accompagné de 2 accompagnements au choix)

- *Filet de Cannelle rôtie et jus au foie gras*
- *Suprême de volaille Jaune au crumble de chorizo cuisson basse température*
- *Pluma de cochon ibérique au miel et sa sauce*
- *Dos de cabillaud aux croûtes de salicornes*



- *Filet de Bœuf de Neufchâtel et sa sauce au jus de viande corsé (+3€ par menu)*
- *Médailлон de veau au jus de viande corsé (+3€ par menu)*
- *Cuisse de canard confite avec sa pomme de terre scandinave (+3€ par menu)*

*Salade & fromages : Ardoise de fromages*

*Service compris. Soft servis à discrétion. Alcools compris. Hors dessert.*

*Accompagnements :*

- *Gratin dauphinois*
- *Pomme de terre Anna*
- *Découpe de légumes de saison*
- *Purée (carotte, ou patate douce ...)*
- *Quinoa*
- *Risotto aux champignons*
- *Polenta aux champignons Pleurotes*

*Suppléments :*

- *Sorbet Traditionnel : 2,50 € par menu*
- *Cascade de Champagne : 80 € (hors champagne)*
- *Animation vin d'honneur supplémentaire : 200 €*
- *Collation de fin soirée : mignardises, pancakes, mini viennoiseries, petite bouchée fondant au chocolat, cookies : au choix 2 € par pièce*
- *Pièce montée : 8 € par personne*
- *Gâteau monté : 6,50 € par personne*
- *Mignardises : 2 € pièce*

*Alcools :*

- *Soupe champenoise ou Mojito ou Punch au choix, à discrétion au moment du vin d'honneur*
- *Les vins sont servis en accompagnement des entrées & plats :*
  - *Vin blanc : Le rafale – Chardonnay Pays d'oc 2022*
  - *Vin Rouge : Château la Branne – Medoc Cru Bourgeois 2018*
- *1 coupe de champagne comprise dans le menu par menu adulte vendu*
  - *Champagne Brut Blanc Bennezon – Reims*

*Attention : Nous nous efforcerons de vous proposer ces alcools, en cas de rupture nous nous engageons à vous proposer des éléments de même standing.*



*Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices*



*Éclair de saumon et sa fondue de poireaux*



*Pluma de cochon au miel et sa sauce*



*Médaillon de veau au jus de viande corsé*



*Dôme de choux au homard*



*Salade et profiterole de Fome Picarde*