



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 huîtres 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



Médailon de veau au jus de viande corsé



Dôme de choux au homard



Salade et profiterole de Fome Picarde