



RÉSERVATION

Ce menu est valable pour un minimum de 10 personnes (sauf pour le menu prestige)



Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un minimum de 60 couverts adultes et pour un menu à 75 euros
Cocktail à 85 euros + forfait de 1500 euros.

Forfait installation matériel ou décoration pour mariage, anniversaire ... 70 euros

Au-delà de 1 heure du matin, nous facturons 35 euros de l'heure par serveur.

Privatisation totale du site : 3000 euros.

*Droit de bouchon
8 euros par bouteille ouverte*

Menu prestige

Menu 85.00

Kir royal & 3 petits fours froids et 2 petits fours chauds
2 Entrées + Plat + Fromage + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes + eaux plates et gazeuses + café



Trilogie de saumon (fumé, tartare, mariné)
Marbré de foie gras aux légumes



Trou Normand
Sorbet mandarine, mandarine impériale



Filet de bœuf, sauce morilles



Cabécou pané et mesclun de salade



Gâteau selon l'évènement
ou choix des desserts du menu Ô Jardin

LE MENU ENFANT

- de 12 ans

30.00

Le plat

Hamburger ou filet de volaille à la crème et frites

Le dessert

Comme celui du groupe + softs à discrétion

Menu Ô jardin

Menu 35.00

Kir vin blanc ou bière ou soft
Plat + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes + eaux plates et gazeuses + café

Uniquement du mardi au vendredi

Menu 55.00

Kir pétillant & 3 petits fours froids
Entrée + Plat + Dessert
1 bouteille de vin pour 3 personnes + eaux plates et gazeuses + café

Kir royal ou coupe de champagne (*Supp 4 euros*)
Spritz ou planteur (*Supp 3 euros*)



Tarte légumes marinés
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune
Saumon fumé, blinis et crème aux herbes (*Supp 3 euros*)
Ficelle picarde
Terrine de canard au poivre vert, confiture d'oignons rouges
Salade de gésiers et magrets fumés, vinaigrette de framboises
Foie gras de canard, pain brioché & chutney de figues (*Supp 5 euros*)



Trou Normand - Sorbet mandarine, mandarine impériale (*Supp 5 euros*)



Burger végétarien
Confit de canard, pommes de terre sautées, persillées
Pavé de saumon beurre blanc, légumes de saison
Pièce de bœuf sauce au bleu, frites
Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne, frites
Suprême de volaille jaune, sauce forestière & frites
Souris d'agneau confite au miel de Thennes, purée de pommes de terre (*Supp 5 euros*)



Duo de fromages et mesclun de salade (*Supp 7 euros*)
ou Cabécou pané et mesclun de salade (*Supp 7 euros*)



Ravioles aux 4 fromages
Baba au Rhum, glace rhum raisin
Tarte tatin, glace vanille
Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat chaud
Pain perdu brioché, glace vanille
Tarte fine aux pommes
Moelleux au chocolat
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Rabote picarde
Gâteau selon l'évènement (*Supp 5 euros*)

Visites guidées des

hortillonnages en barque durant 45 minutes
Groupe jusqu'à 50 personnes