

**MENU ANNIVERSAIRE/ BAPTEME
COMMUNION/RETRAITE
45€**

KIR PETILLANT et ses 2 mises en bouche

Assiette Terre (Foie Gras maison, Terrine de canard et Magret Fumé)

Ou

Assiette Mer (Saumon Mariné aux herbes et Saumon Fumé)

Ou

Feuilleté Boudin Blanc Façon tatin

ou

Nage de Poissons et Coquillages

Veau Confit , Gratin Pommes de Terre et ses Légumes

Ou

Pièce de Boeuf Gratin de Pommes de Terre et ses Légumes

Ou

Suprême de Volaille de Licques Gratin de Pommes de Terre et ses
Légumes

Ou

Médailillon de Cochon Gratin de Pommes de Terre et ses Légumes

ou

Nos Sauces : Foie gras, Bière et Pain d'épices, Moutarde à l'ancienne,
Forestière, Poivre

Assiette de Fromages de notre région et salade

Gâteau Parfum au choix (chocolat ou fruits rouges ou exotique)

ou

Pièce Montée en Choux (supplement 3€)

Boissons Comprises

Vin blanc (1bt/6pers)

vin rouge (1bt/3pers)

Eau minérale et Café



MENU ENFANT 15€

VOLAILLE OU BURGER OU croustillant poulet/ FRITES
MOUSSE CHOCOLAT & boisson

MENU ADO 20€ (1 entrée en plus)

Forfait Hors Menu : Salle + Sono+ Jeux de Lumières :
250€ sauf le dimanche non privatif

Nos Options

*Fût de bière 30 litres : 200€

*Fût de bière 20 litres 160€

*Mini Fût 6 litres jupiler, leffe, karmeliet : 60€

*Trou Normand supplément 3€

*Apéritif Dînatoire Supplément 8€: 2 cocktails aux choix :
Mojito, Planteur, Soupe Champagne Citron Vert, Spritz, Soupe
Champagne Fruits Rouges et 5 amuses bouche

*Apéritif dînatoire méthode traditionnelle + 5 amuses
bouche : supplément 7€

*Apéritif Dînatoire Champagne + 5 amuses bouche :
supplément 10€

*Animateur : 250€ jusqu'à 2h du matin

*photobooth : 290€

*Droit de bouchons : 5€

*Heures Supplémentaires au delà de 2h : 150€

*Nappe sur tables rectangulaires et décoration à la charge des
clients