

MENU DE GROUPE - 45€

Merci de sélectionner, pour chaque entrée/plat/dessert, deux choix à soumettre aux membres du groupe

Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir et après 20h pour les repas du midi vous seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine Droit de bouchon: 4€ par bouteille

	, ,
A P É	RITIF —
Quercymûre de l'Avesnois	
	RÉES pisir deux
A. Lucullus de Valenciennes et Chutney d'Oignons	C. Feuilleté au Chèvre régionnal et Miel de la région
B. Effeuillé de Saumon fumé	D. SAINT JACQUES POÊLÉES AU CIDRE DE LA MAISON
	ATS oisir deux
A. Dos de Cabillaud et son crémeux de ciboulette	C. Médaillon de Veau aux Morilles
FILET MIGNON DE COCHON À B. L'AVESNOISE, POMMES FLAMBÉES À L'EAU DE VIE	D. BLANQUETTE DE DINDE AU CIDRE ET SES LÉGUMES
	SERTS

A. Tiramisu au spéculoos

C. PROFITEROLES MAISON ET SES ÉCLATS D'AMANDES

B. CRAQUANT AUX 3 CHOCOLATS

D. Poire façon Belle Hélène

Option : Plateau de Fromages de l'Avesnois ou Rôti au Maroilles sur son lit de salade : 5.00€

Merci de nous communiquer les quantités exactes des entrées, des plats principaux et des desserts choisis.



MENU DE GROUPE - 45€

Merci de sélectionner, pour chaque entrée/plat/dessert, deux choix à soumettre aux membres du groupe

Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir et après 20h pour les repas du midi vous seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine Droit de bouchon: 4€ par bouteille

EAU, VIN, CAFÉ COMPRIS

DATE DU REPAS	NOMBRE DE PERSONNES
INFORMATION CLIENT	,
NOM	ADRESSE
TÉLÉPHONE	
EMAIL:	
CHOIX DU MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT CHO	DIX QUANTITÉ
ENTRÉE N°1	
ENTRÉE N°2	
PLAT N°1	
PLAT N°2	
DESSERT N°1	
DESSERT N°2	

Merci de nous communiquer les quantités exactes des entrées, des plats principaux et des desserts choisis.