



## MENU À 70€

**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*

*Droit d'assiette (dessert) : 3€ par assiette*

**EAU, VIN, CAFÉ COMPRIS**

---

### APÉRITIF

---

QUERCYMÛRE DE L'AVESNOIS ET SES MIGNARDISES

---

### 1ÈRES ENTRÉES

---

- |                                                     |                                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| A. LUCULLUS DE VALENCIENNES ET SA<br>GELÉE DE POMME | C. JAMBON DE PARME AU CHÈVRE DES<br>PREUTINS |
| B. SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS                        |                                              |

---

### 2ÈMES ENTRÉES

---

- |                                                     |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| A. SAINT JACQUES AU CIDRE DE<br>L'AVESNOIS          | C. AUMONIERE D'ECREVISSE À LA BIÈRE<br>DE L'AVESNOIS |
| B. CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU<br>BEURRE AILLÉ MAISON |                                                      |

---

### SORBET DE L'AVESNOIS

---

---

### PLATS

---

- |                                                          |                                                         |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| A. FILET DE SAINT PIERRE ET SON<br>CRÉMEUX DE CIBOULETTE | C. SUPRÊME DE PINTADE SAUCE<br>CHAMPAGNE ET SES LÉGUMES |
| B. SOURIS D'AGNEAU AU THYM ET MIEL<br>DE L'AVESNOIS      | D. MÉDAILLON DE VEAU AUX MORILLES                       |

---

**CROUSTILLANT "CHÈVRE OU  
MAROILLES" SUR LIT DE SALADE  
OU BUFFET DE FROMAGE**

---

---

**DESSERTS SELON  
VOTRE CHOIX**

---

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



## MENU À 70€

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  
Droit d'assiette (dessert) : 3€ par assiette*

**EAU, VIN, CAFÉ COMPRIS**

DATE DU REPAS \_\_\_\_\_

NOMBRE DE PERSONNES \_\_\_\_\_

### INFORMATION CLIENT

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

### CHOIX DU MENU

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

CHOIX (A, B, C OU D)

QUANTITÉ

1ÈRE ENTRÉE N°1

1ÈRE ENTRÉE N°2

2ÈME ENTRÉE N°1

2ÈME ENTRÉE N°2

PLAT N°1

PLAT N°2

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



## VIN D'HONNEUR OU COCKTAIL

DATE PRÉVUE \_\_\_\_\_

NOMBRE DE PERSONNES \_\_\_\_\_

## INFORMATION CLIENT

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

EMAIL: \_\_\_\_\_

## CHOIX DU MENU

_____	PRIX	QUANTITÉ
NAVETTE DIVERS	1.90€ / PERS	_____
TOAST AU MAROILLES	0.80€/PERS	_____
MIGNARDISE SUCRÉE	1.90€/PERS	_____
CHOUQUETTE	0.90€/PERS	_____
BRIOCHE	0.90€/PERS	_____
KIR VIN BLANC	2.50€/LE VERRE	_____
BIÈRE BLONDE BISE	3.00€/25CL	_____
QUERCYMÛRE (APERITIF MAISON)	2.70€/LE VERRE	_____
JUS DE POMME 1 LITRE	4.00€/LITRE	_____
CHAMPAGNE	7.50€/LA COUPE	_____
HEURE DE SERVICE	35€/HEURE	_____