

Menu à 43 € TTC par personne

(Boissons non comprises)

Inclus :

- Pièces apéritives : 3 pièces par personne
 - Entrée (au choix, identique pour tous les convives)
 - Plat principal : 1 féculent et 1 légume vert de saison
 - Assiette de fromage et salade
 - Dessert (au choix)
 - Café, thé et pain
 - Service : nappage et serviettes en tissu, vaisselle incluse
-

Entrées (au choix, identique pour tous les convives)

- Vol-au-vent d'escargot et champignons frais, pastis et crème d'ail
 - Vol-au-vent de fruits de mer sur fondue de poireaux, fumé lié
 - Œuf poché sur crème d'artichaut persillée, oignons frits
 - Ficelle Picarde traditionnelle à la crème de champignons frais
 - Feuilleté de boudin blanc au confit d'oignons, sauce moutarde à l'ancienne
 - Tartare fraîcheur avocat, légumes et tuile de parmesan
-

Plats principaux (au choix)

(Accompagnés d'un féculent et d'un légume vert selon la saison)

- Cuisse de pintade farcie aux marrons et oignons confits, sauce forestière
- Suprême de volaille jaune au cidre
- Pavé de saumon à la crème d'aneth
- Filet mignon de porc au maroilles
- Fondant de veau au romarin
- Dos de lieu noir au beurre blanc et échalotes

- **Paleron de bœuf** cuisson lente, sauce au vin rouge
-

Desserts (au choix)

- Tiramisu (au café ou aux fruits de saison)
 - Tarte Tatin aux pommes
 - Profiteroles au chocolat
 - Omelette norvégienne maison
 - Café ou thé gourmand
 - Moelleux au chocolat avec coulis d'abricot
 - Tarte au citron meringuée
-

Engagements de qualité

Tous nos menus sont préparés dans notre cuisine de production à Noyon.

Nous respectons la **saisonnalité des produits**, utilisons exclusivement de la **viande française**, et valorisons les **produits locaux**.

Ce menu est idéal pour vos événements, avec une prestation complète et un service de qualité.