



## Menu Gourmand

Prix :52,00€

### Menu « Gourmand »

4 Mise en bouche « Chinoiseries et canapés cocktails » par personne

\*\*\*\*

### Entrée au choix

Filet de dorade snacké - Tagliatelles de Légumes - Coulis de crustacés

Ou Saumon en 3 déclinaisons (Gravelaxx, tartare, Fumé)

Ou Duo de magret de canard (rôti au miel et fumé) sur folle salade aux mangues

Ou Noix de saint Jacques - Fondue de légumes - Beurre Blanc

\*\*\*\*

### Plat unique au choix

Suprême de volaille de Licques au Maroilles (possibilité autres sauces)

Ou Médaillon de Mignon de Porc à la Kriek (possibilité autres sauces)

Ou Tournedos de Canard aux fruits rouges (possibilité autres sauces)

Ou Paleron de veau confit (possibilité autres sauces)

Liste des garnitures d'accompagnements de votre plat sur demande

\*\*\*\*

### Le Buffet de Fromages de nos régions

Fromages, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

\*\*\*\*

### Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants et son buffet de desserts.

Supplément pour Naked Cake ou wedding cake +7€ par part (parfums des naked cake au choix parmi nos listes de saison)

Assortiment de pâtisseries tartes aux fruits, entremet au chocolat, mini Crème brûlée, salade de fruits.

# Un Jour Autrement

---

Option: Fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits et chamallows, mini crêpes.150€