

Menu du Marais

**Menu servi du lundi au samedi,
supplément de 2€/p les dimanches et jours fériés.**

Formule **E+P** ou **P+D** et boissons : **20€/p** (moins de 20 p : **22€/pers.**)

(Formule deux plats non servie les dimanches et jours fériés).

Formule **E+P+D** et boissons : **23€/p** (moins de 20 p : **25€/pers.**)

Entrées (E) :

Assiette de terrine, charcuterie et crudités,

OU Tartouille au Maroilles et poireaux,

OU Salade de chèvre rôti au spéculoos,

OU Rillettes de poissons et pain croquant.

Plats (P):

Waterzoï de Volaille,

OU Carbonnade Flamande,

OU Potjevleesch, crudités,

OU Cabillaud à la bière,

OU Ardoise Baguennette (crudités, charcuterie, fromage),

Les plats sont accompagnés de frites OU de pommes de terre OU de riz.

Desserts (D):

Tarte à la bière

OU Pudding au chocolat,

OU Parfait glacé au café,

OU Salade de fruits et sorbet.

Boissons :

Kir maison,

1/4; de vin de la maison OU 25 cl de bière OU soft,

Café ou Thé.

Choix unique des plats pour tout le groupe.

Sur réservation. Tarifs TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Tout choix multiple ou modification entraîne un supplément.

Menu Cochon de lait

Menu servi du lundi au samedi,
supplément de 2€/p les dimanches et jours fériés
Formule groupe de 20 p et plus : 27€/ p
(moins de 20 p : 29€/p)

Mise en appetit

Terrine de cochon de lait

Plat

Cochon de lait rôti cuit au four à bois pendant 8h, servi au plat,
accompagné de pommes de terre au four, crème aux herbes et crudités.

Dessert

Tarte à la bière, cassonade et speculoos et boule de glace.

Boissons

Picon vin blanc OU kir vin blanc,
1 bouteille/4 pers. de vin rouge côte du Rhône
Café ou Thé

Sur réservation. Tarifs TTC et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Choix unique des plats pour tout le groupe.
Tout choix multiple ou modification entraine un supplément.

Menu Express

Menu servi le midi. Hors week-end et jours fériés.

Formule : 1 PLAT + 1 BOISSON : 12€/p

Formule : 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON : 15€/p

Plats :

Flamiche (aux poireaux, maroilles et lardons), frites, salade.

OU Tartine grillée (Nordiste ou Nordique), frites, salade.

Desserts :

Gaufre liégeoise à la cassonade

OU Tarte à la cassonade

OU Crème brûlée

Boissons :

1 verre de vin (rouge, rosé ou blanc), OU 1 bière blonde pression 25 cl,

OU eau plate, OU gazeuse, OU soda, OU jus de fruits.

Tarif pour 12 personnes payantes.

Choix unique des plats pour tout le groupe.

Sur réservation. Tarifs TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Tout choix multiple ou modification entraîne un supplément.

Menu Enfant (-13ans)

Formule 1 : 7.60€/p

Formule 2 : ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT et BOISSONS à 9.90€/p

Formule 2 : ENTREE + PLAT + DESSERT et BOISSONS à 11.90€/p

FORMULE 1 :

Plat : Saucisses ou Nuggets ou Jambon - Accompagné de crudités, frites ou riz ou pommes de terre.

Dessert : Glace ou Dessert au chocolat.

Boisson: Sirop à l'eau ou Diabolo ou Eau.

FORMULE 2 :

Entrée : Oeuf mimosa ou Velouté de saison ou Craquant au fromage ou Assiette de charcuterie ou "Comme les grands"* (portion enfant).

Plat : Ficelle picarde ou Blanc de volaille ou Méli-mélo de poissons ou Cordon bleu ou "Comme les grands"* (portion enfant).

Dessert : 1 glace ou Dessert au chocolat ou Salade de fruits ou 1/2 gaufre cassonade ou "Comme les grands"* (portion enfant).

Boisson : Jus de Fruits ou Soda ou Sirop à l'eau ou Diabolo ou Eau.

Les Petits Plus Enfants :

Farandole d'amuses-bouches + 3€/ enfant

Assiette de Fromages régionaux ou Croustillants + 3€/ enfant

Potage du Chef aux couleurs du Marais + 2,50€/ enfant

Trou Flamand (sans alcool) + 1.50€/ enfant

Gâteau personnalisé supplément selon choix des adultes + 2,80€/ enfant (conseillé si les adultes ont choisi ce dessert)

* "Comme les grands" = même plat que pour les adultes du groupe.

Sur réservation - Choix unique à définir à la réservation.

Tout choix multiple ou modification entraîne un supplément.

Menu Audomarois

Menu réception

Formule boissons comprises : 33.90€/p (moins de 20 p : **35.90€/p**)

Formule hors boissons : 27€/p (moins de 20 p : **29€/p.**)

Apéritif

Farandole d'amuse-bouses (4 pièces, assortiment du Chef)

Entrées

Cassolette de la mer,

OU Craquant de fromage au Baptistin,

OU Terrine de cochon de lait,

OU Tatin à l'andouille d'Aire,

OU Velouté de saison (choux-fleurs ou endives).

Plats

Cabillaud à la Boulonnaise

OU Poulet au maroilles

OU Lapin à la bière et aux pruneaux

OU Mignon de porc au spéculoos

OU Hoche-pot à la Flamande

Les plats sont accompagnés de légumes, riz crémeux OU écrasé de pomme de terre OU rösti OU pomme de terre au four.

Desserts

Assiette de trois fromages,

OU Trilogie de gourmandises,

ou Chti'ramisu,

ou Tarte tatin et glace vanille,

ou Fondant au chocolat,

ou Entremet glacé aux fruits.

Boissons (forfait classique)

Kir vin blanc ou Picon vin blanc

Une bouteille de vin rouge ou rosé pour 4 pers. OU 25cl de bière OU Soft

Café ou Thé.

Sur réservation. Tarifs TTC et service compris. Choix unique des plats pour tout le groupe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu Domaine

Menu réception

Formule boissons comprises : 36.90€/p (moins de 20 p : **38.90€/p**)

Formule hors boissons : 28€/p (moins de 20 p : **30€/p**)

Apéritif

Farandole d'amuse-boues (4 pièces, assortiment du Chef)

Entrées

Millefeuille de saumon,

ou Tarte fine forestière,

ou Salade de gésiers,

ou Terrine de cochon de lait au foie gras,

ou Velouté de saison façon capuccino, croutons gratinés.

Plats

Méli-mélo de poissons

ou Suprême de volaille à la moutarde à l'ancienne

ou Joue de boeuf confite sauce échalotte

ou Echine de porcelet au Maroilles et pommes caramélisées

ou Blanquette de veau.

Les plats sont accompagnés de légumes de saison, riz crémeux ou écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois ou rösti ou pomme de terre au four.

Desserts

Assiette de trois fromages

ou Craquant aux trois chocolats

ou Millefeuilles Fruits de saison, coulis de fruits

ou Assiette de quatre gourmandises

ou Bavarois aux fruits rouges

ou Tarte fine pommes-pain d'épices et glace vanille

ou Parfait glacé au spéculoos et Genièvre de Houlle.

Boissons (forfait premium+)

Kir pétillant ou Picon (bière ou vin blanc)

Une bouteille de vin blanc pour 6 pers.

Une bouteille de vin rouge ou rosé pour 4 pers

1 bouteille d'eau pour 4 pers.

Café ou Thé.

Sur réservation. Tarifs TTC et service compris.

Choix unique des plats pour tout le groupe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Menu Héron

Menu réception

Formule boissons comprises : 38.90€/p (moins de 20 p : **40.90€/p**)

Formule hors boissons : 30€/p (moins de 20 p : **32€/p**)

Apéritif

Farandole d'amuse-bourses (4 pièces, assortiment du Chef)

Entrées

Cassolette de saint-Jacques,
ou Saumon en trois façons (gravlax, fumé maison, tartare),
ou Foie gras maison et chutney,
ou Croustade d'escargots au maroilles et lard,
ou Salade landaise,
ou Crumble de légumes de légumes et parmesan.

Plats

Filet de daurade sauce champenoise,
ou Fingers de cabillaud, coulis
ou Navarin d'agneau au thym
ou Supreme de volaille farci aux pommes
ou Magret de canard farci au foie gras
ou Coquelet aux raisins

Les plats sont accompagnés de légumes de saison, riz crémeux ou écrasé de pomme de terre ou gratin dauphinois ou rösti ou pomme de terre au four.

Desserts

Assiette de quatre fromages régionaux,
ou Craquant chocolat speculoos,
ou Millefeuilles aux fruits rouges de saison,
ou Assiette de quatre gourmandises,
ou Bavarois aux fruits exotiques,
ou Déclinaison autour de la pomme,
ou Vacherin glacé aux framboises.

Boissons (forfait premium+)

Kir pétillant ou Picon (bière ou vin blanc),
Une bouteille de vin blanc pour 6 pers,
Une bouteille de vin rouge ou rosé pour 4 pers,
1 bouteille d'eau pour 4 pers.
Café ou Thé.

Choix unique des plats pour tout le groupe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les petits plus !

TARIFS DES SUPPLEMENTS AUX MENUS GROUPES

Kir vin blanc supplémentaire	2.50€
kir pétillant supplémentaire	3€
Farandole d'amuse-bouche	4€ : Assortiment du chef (4 pièces)
Potage du marais	3€
Trou flamand	3€
Fromage	4€ : Assiette de fromages régionaux sur lit
de salade ou toasts chauds au fromage.	
Gateau patissier (cf feuille)	3€
Gateau incontournable (cf feuille)	3.50€
Inoubliables Corne d'abondance, pièce montée	5.50€

LES PAUSES GOURMANDES

Café d'accueil	5.50€ (1 viennoiserie, 1 boisson chaude et un jus de fruits)
Petit déjeuner	8 € (boissons chaudes et fraîches, au buffet : laitages, céréales, pains, viennoiseries, confiture, pâte à tartiner, jambon, fromage)
Brunch	5€ (boissons chaudes et fraîches, au buffet : pâtisseries, charcuteries, oeufs, salade de fruits, fruits, gaufres, tartes, fromages)
Goûter	5.50€ (part de tarte + 1 boisson chaude ou jus de fruits)
Dégustation du terroir	8.50€ (assortiment de produits régionaux)

