



Menu à 35 € TTC par personne

10 personnes minimum

Inclus : Nappage intissé blanc (jetable), serviettes en papier bordeaux, service à table et vaisselle

Apéritif

3 pièces apéritives

Entrée (au choix)

Vol-au-vent d'escargot et champignons frais flambés au pastis et crème à l'ail
Vol-au-vent de fruits de mer, fondue de poireaux et son fumé lié
Œuf poché, crème d'artichaut persillé et oignons frits
Ficelle picarde traditionnelle à la crème de champignons frais
Feuilleté de boudin blanc et confit d'oignons, sauce rustique à la moutarde à l'ancienne

Plat principal (au choix)

Cuisses de pintade farcies, accompagnées de marrons et oignons confits, sauce forestière
Suprême de volaille jaune, sauce au cidre
Pavé de saumon, crème d'aneth
Filet mignon de porc, sauce aux maroilles
Fondant de veau, sauce au romarin
Dos de lieu noir, sauce au beurre blanc aux échalotes
Paleron de bœuf, cuisson lente, sauce au vin rouge

Garnitures

Une sorte de féculent et une sorte de légume vert, selon la saison, accompagnent chaque plat

Fromages

Assiette de 2 fromages, accompagnés de salade

Notre engagement qualité

Chaque menu est conçu avec soin dans notre atelier culinaire à Noyon, en respectant l'harmonie des saisons et l'authenticité des saveurs. Nous sélectionnons exclusivement de la viande d'origine française et mettons à l'honneur les trésors de notre terroir. Pensé pour sublimer vos événements, notre service allie excellence et savoir-faire artisanal, pour une expérience culinaire inoubliable.