

Menu

Fêtes de fin d'année 2024

- APÉRITIFS -

Les Classiques

12 pièces **18,00€** - 24 pièces **30,00€**

Navette jambon blanc fumé, croque-monsieur Monts des Cats, Saumon grillé béarnaise, Mini Flamiche au Maroilles, Wraps de Saumon Fumé, Magret au miel, Suprême de volaille au pain d'épices

Les Festifs

12 pièces **20,00€** - 24 pièces **35,00€**

Mini Burger, Cannelloni de Saumon fumé et chèvre frais, Gambas croustillantes au curry, Verrine de tourteau et agrumes, crème de Topinambour aux pépites de foie gras, Feuilleté d'escargot en persillade.

Le Pain surprise

Environ 50 pièces - **35,00€**

Jambon cuit fumé, Saumon fumé, Volaille façon Club Sandwich, Tourteau, Mont des Cats

- ENTRÉES -

Foie Gras au Genièvre de Wambrechies, chutney oignons, brioche maison **13,00€**

Ravioles de Homard, crémeux de butternut, jus de crustacés..... **14,00€**

Saint Jacques, courge spaghetti **14,00€**

Tarte fine Boudin Blanc Truffé/ Pommes..... **10,00€**

- PLATS -

Blanc de Turbot, beurre aux agrumes..... **15,00€**

T-Bone de veau, champignons, sauce balsamique.. **14,00€**

Cœur de ris de veau braisé..... **25,00€**

Suprême de Chapon farci, vin jaune..... **20,00€**

Filet de Bœuf régional, sauce au foie gras..... **22,00€**

Tous nos plats sont accompagnés d'un croustillant de pomme de terre et de légumes du moment

- DESSERTS -

Plaisir de notre Terroir : Mimolette ½ vieille, Chèvre de l'Ecaillon, Camembert de Samer mâche..... **8,00€**

Dôme aux deux chocolats (noir et lait), sablé breton..... **6,00€**

Bûche Passion et chocolat blanc..... **6,00€**

- MENU ENFANT -

Entrée, plat et dessert inclus **12,00 €**

Entrées : Assiette de grignotage : Mini burger, wraps au Saumon fumé, Croque-monsieur

Plats : Nuggets de volaille ou pavé de cabillaud, grenailles sautées et purée de butternut

Desserts : Tartelette au chocolat au lait, éclats de noisette ou Pavlova aux agrumes

L'Estaminet
GOURMAND