

Menu à 32€ Boissons comprises

Kir, Ricard, bière pression
avec mises en bouche

Brioche maison en salade, sauce Maroilles

Ou

Salade Fraîcheur (composition selon la saison)

choix unique
avant réception

Vin blanc : Entre Deux Mers

Émincés de volaille à l'estragon crévés, gratin et son panels de légumes

Ou

Carbonnade flamande, frites fraîche.

Ou

Poisson du moment, sauce safranée servie avec du riz et son panel de légumes.



Vin rouge : Bordeaux

Le fromager gourmand (supplément de 4€ /pers)

Salade de chèvre chaud (supplément de 4€ /pers)

Gâteau personnaliser selon votre réception :

Délice de la forge (entremet chocolat noir et blanc) ou

Royal Chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant) ou

Fraîsier ou Framboisier

Café avec le dessert



Vin blanc /vin rouge et eau sont servis à discrétion 1 bouteille de vin pour 4 convives. Jus d'orange et coca cola servie sur demande au pichet.

vous désirez ramener votre champagne.

Droit de bouchon 5€ par bouteille servie.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas sont à payer en supplément par le demandeur.



Asprick's