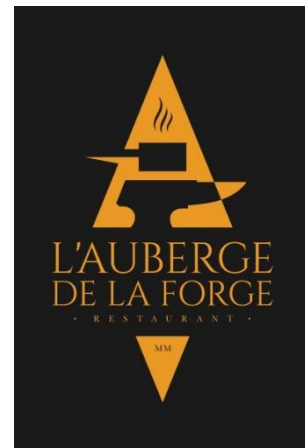


MENU A 35 € BOISSONS COMPRISES

KIR, RICARD, BIERE PRESSION ET WHISKY

AVEC MISES EN BOUCHE



Entrées au choix :

- *Chèvre chaud avec céréales et miel sur salade
- *Salade Norway (Salade, saumon frais, saumon fumé, maïs)
- *Petit Brioche maison, sur salade, sauce Maroilles

Plats au choix :

- *Poisson du moment
- *Émincés de volaille à l'estragon crévés
- *Carbonnade flamande, frites fraîches.
- *La Ch'tite Découverte (Filet américain, carbonnade flamande, Potje velche)

Le fromager gourmand (supplément de 5€ /pers)

Soit un Dessert au choix :

- *Crème brûlée selon l'humeur du chef.
- *Fondant au chocolat, crème anglaise
- *Ch'Tiramisu. (Tiramisu aux spéculoos)
- *Café gourmand (suppl. 3€)



Soit un dessert collectif :

Servi sur miroir, décors et scintillant

Personnalisable selon votre réception :

Soit Délice de la Forge (entremet chocolat noir et blanc)

Ou Framboisier

Ou Royal chocolat (mousse chocolat noir praliné craquant)

Ou Fraisier (selon saison)

Vin blanc / vin rouge et 1 bouteille pour 4 convives.

Eaux sont servis à discrétion

Jus d'orange et coca cola

1café ou thé en fin de repas

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.