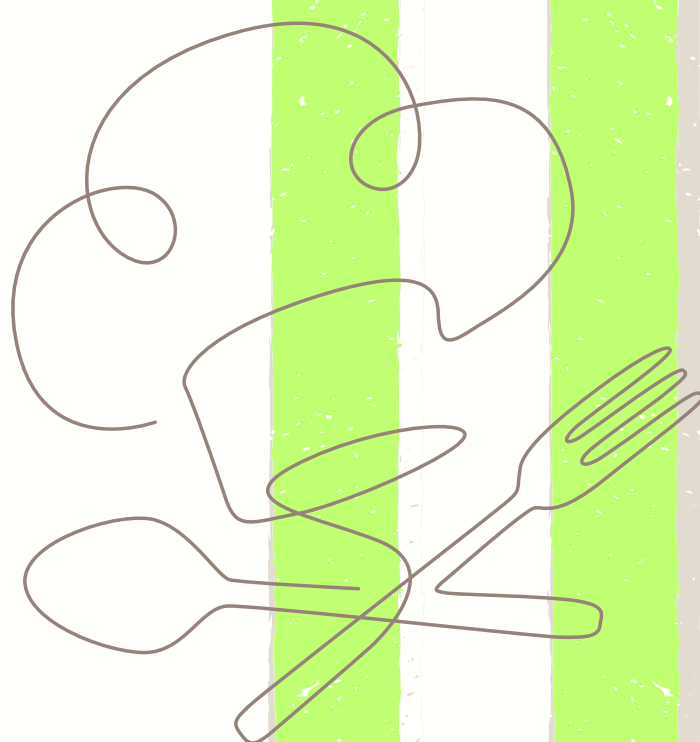




Menu

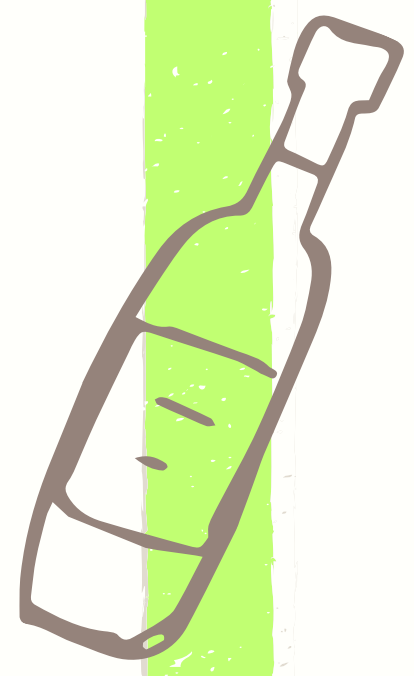
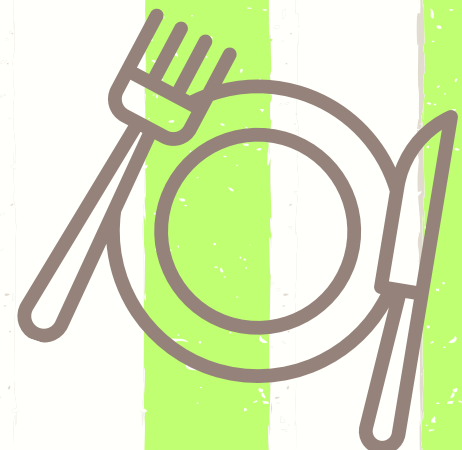
23€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT AUX CHOIX
VINS EAUX ET CAFÉ
27€ ENTRÉE PLAT ET DESSERT

Entrées

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
OU
QUICHE DE LA CHEFFE ET SA SALADE

Plats



SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME ET
CHAMPIGNONS PURÉE DE POMMES DE TERRES
OU
BLANQUETTE DE VEAU DE MAMAN ET SON RIZ

Desserts

TARTE AUX POMMES ET SA BOULE DE GLACE
VANILLE
OU
ILE FLOTTANTE



Menu

28€

ENTRÉE PLAT DESSERT AUX CHOIX
VINS EAUX ET CAFÉ

Entrées

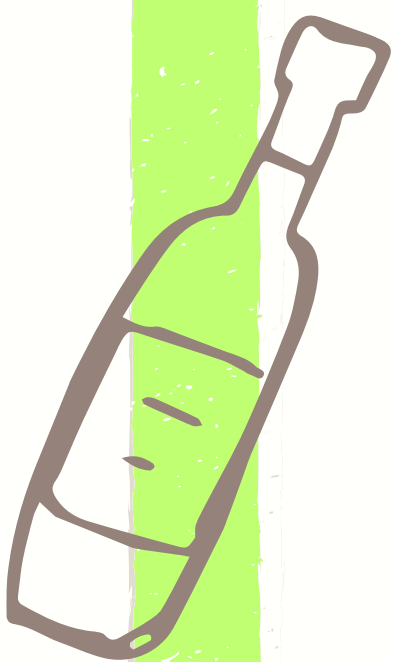
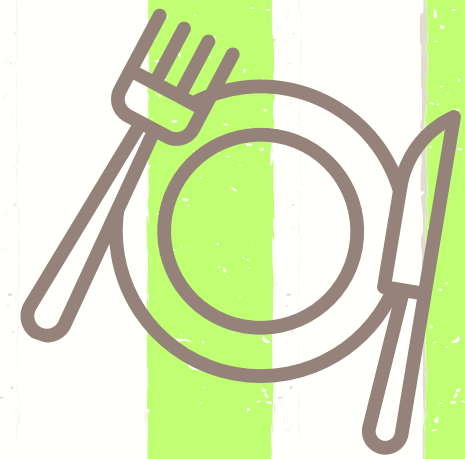
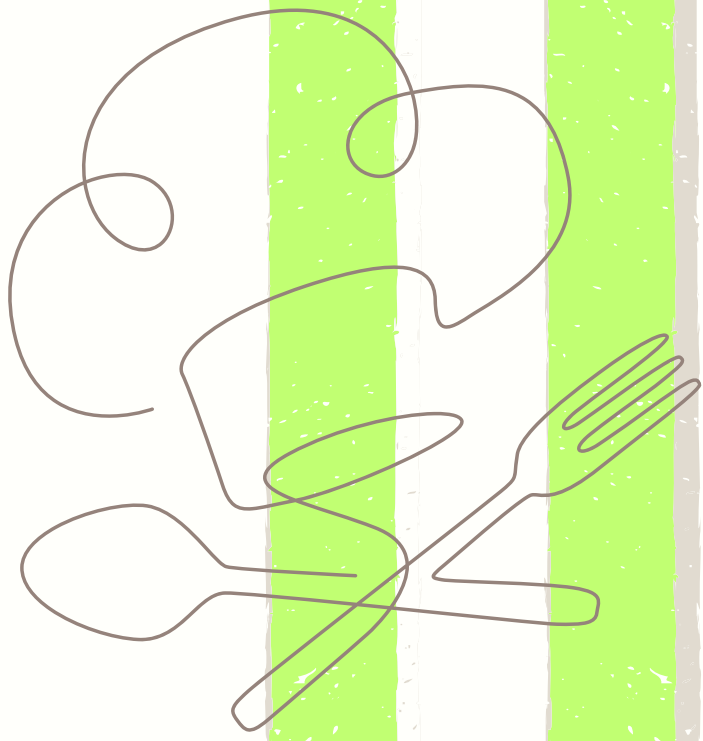
SALADE CÉSAR
OU
CARPPACIO DE BOEUF AVEC PARMESAN ET
VINAIGRETTE BALSAMIQUE

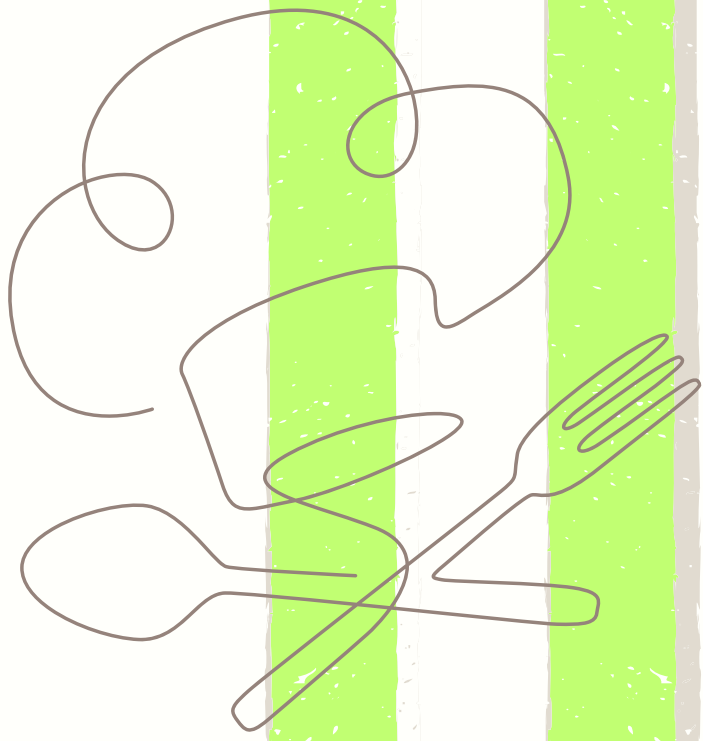
Plats

SUPRÊME DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNÉ DE SA PURÉE DE POMME DE
TERRE
OU
CARBONADE FLAMANDE DE MAMAN FRITES ET
SALADE

Desserts

TARTE AUX POMMES ET SA BOULE DE GLACE
VANILLE
OU
CHEESECAKE ET SON COULIS DE FRUIT ROUGE





Menu

30€

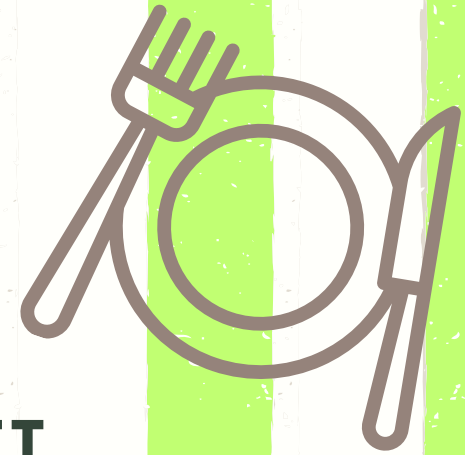
ENTRÉE PLAT DESSERT AUX CHOIX
VINS EAUX ET CAFÉ

Entrées

ŒUF POCHÉ OEUF POCHÉ SUR LIT DE MAIS
OU
TARTARE DE SAUMON

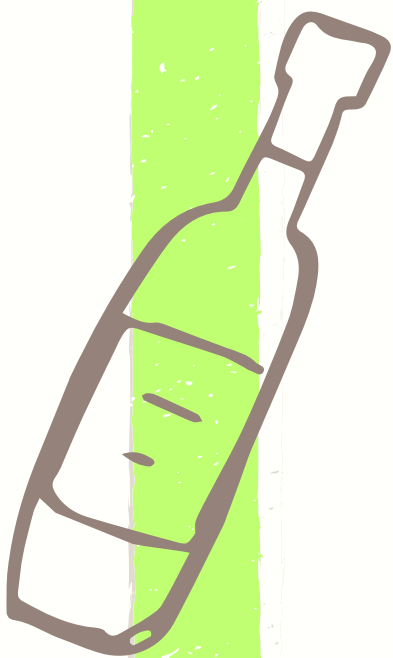
Plats

GRATIN DE CABILLAUD HARICOT VERT ET
POMMES DE TERRE
OU
POULET BASQUAISE DE MAMAN ET SON RIZ
PILAF



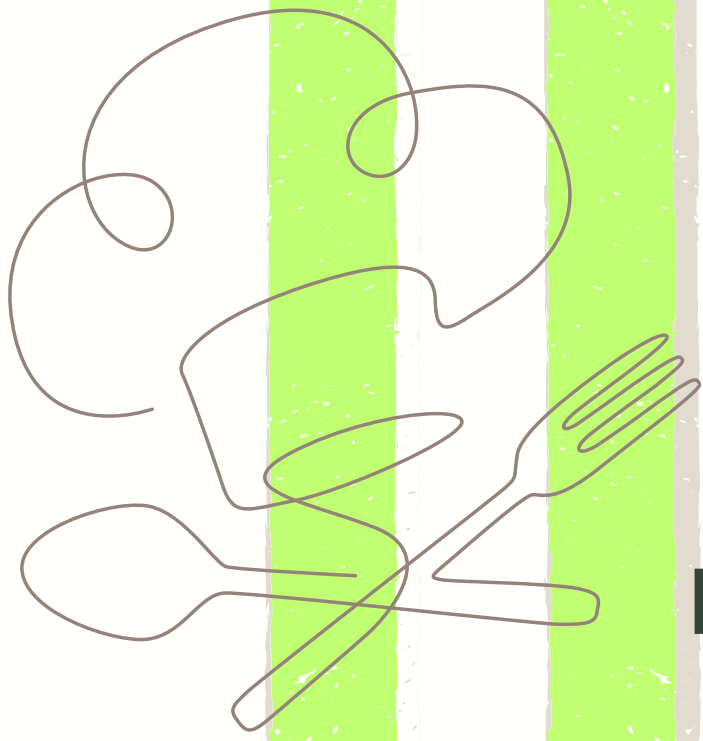
Desserts

GATEAU AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE
OU
CARPACCIO D'ANANAS ET SA BOULE DE GLACE COCO



Menu

35€



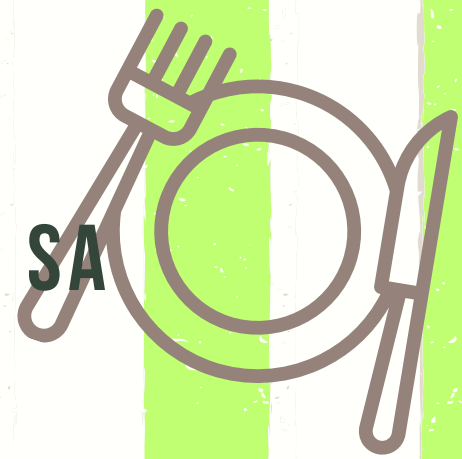
ENTRÉE PLAT FROMAGES DESSERT AUX CHOIX
VINS EAUX ET CAFÉ

Entrées

OS À MOELLE
OU
TARTARE DE SAUMON

Plats

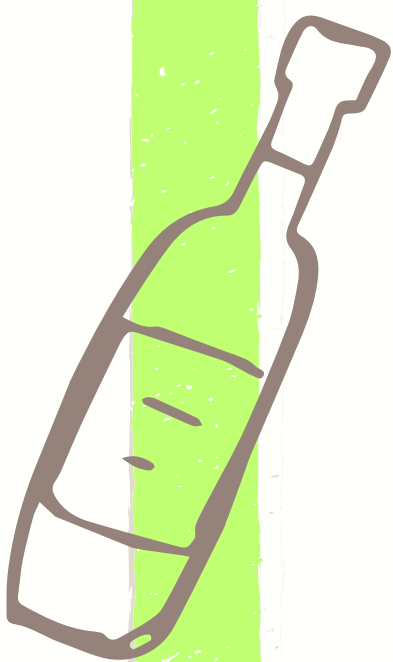
MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES ET SA
PURÉE DE POMME DE TERRE
OU
PAPILLOTE DE SAUMON SAUCES YAHOURT ET A
L'ANETH ET SON RIZ PILAF

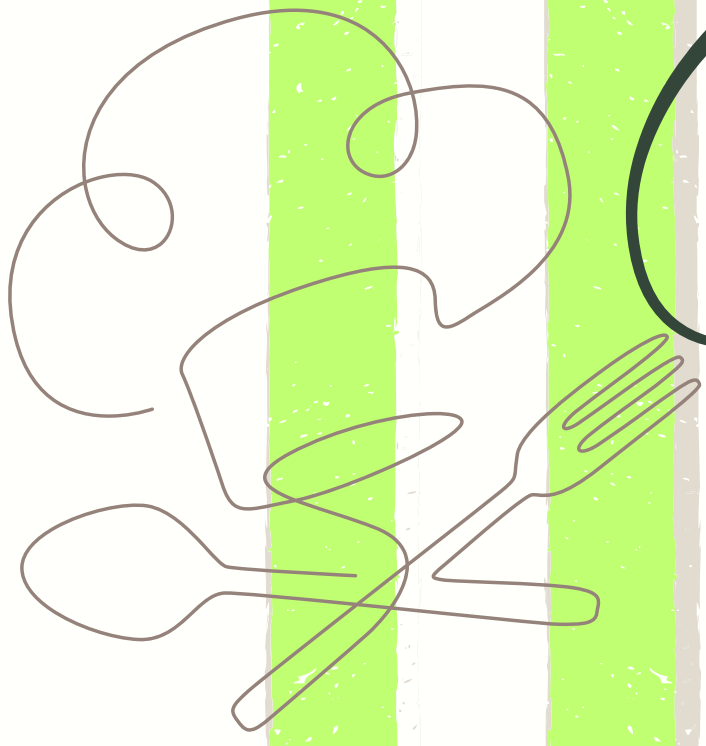


Assiette de Fromages

Desserts

CRÊPE PÂTISSIÈRES ET SES FRAMBOISES
OU
ANNANAS ROTI





Cocktail

Élegance du Green

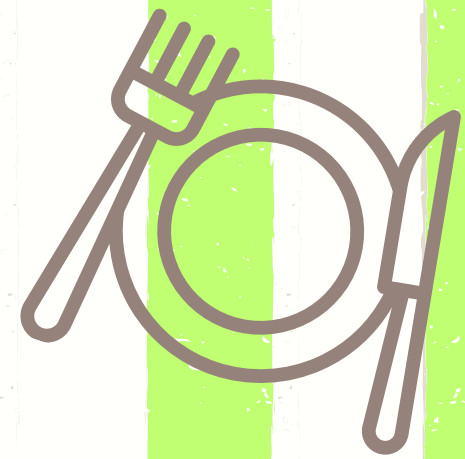
(PUNCH OU SANGRIA BIÈRE CHIPS ET CACAHUÈTE)

8€/pers

Birdie Cocktail

1 COUPE DE CHAMPAGNE ET 5 SALÉS + 3 SUCRÉS

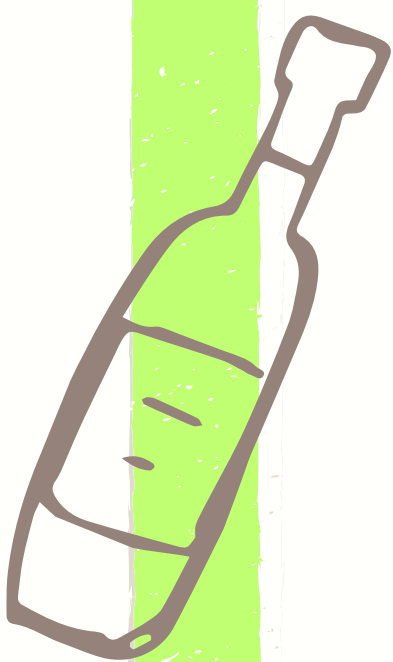
15€/pers



Eagle Cocktail

2 COUPES DE CHAMPAGNE ET 7 SALÉS + 3 SUCRÉS

19€/pers



Albatros Tropicales

TAPAS SANGRIA ET PUNCH

15€/pers



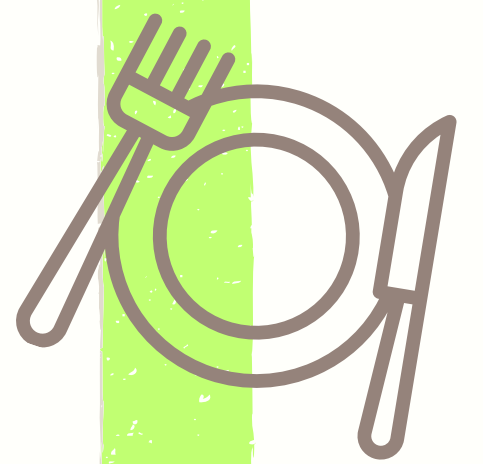


Buffet Déjeunatoire

**L'ORIGINAL : 25€/PERSONNES
(+- 12 PIÈCES/PERSONNE)**

**BUFFET DE CHARCUTERIES ET TERRINES, QUICHES
ET TARTES CHAUDES, VERRINES DU CHEF, RONDE
DES PAINS, BUFFET DE DESSERTS.**

**VINS ROUGE, VINS ROSÉ, JUS DE POMMES DES
ARDENNES, EAUX PLATE ET GAZEUSE, CAFÉ**



**LE PLAISIR : 35€/PERSONNES
(+- 16 PIÈCES/PERSONNE)**

PUNCH ET TAPAS

**BUFFET DE CHARCUTERIES ET TERRINES, QUICHES
ET TARTES CHAUDES, VERRINES DU CHEF, MINIS
BROCHETTES, BUFFET DE FROMAGES, RONDE DES
PAINS, BUFFET DE DESSERTS.**

**VINS ROUGE, VINS ROSÉ, JUS DE POMMES DES
ARDENNES, EAUX PLATE ET GAZEUSE, CAFÉ**



Formule Barbecue

27€

AMBIANCE ESTIVALE
D'AVRIL À SEPTEMBRE

BARBECUE (4 VIANDES)
BUFFET D'ENTRÉE (CRUDITÉS ET SALADES
DIVERSES) + PDT CHAUDE
BUFFET DE FROMAGES ET DESSERTS
VINS ROUGE, VINS ROSÉ, EAUX PLATE ET GAZEUSE,
CAFÉ

