

MENUS GROUPES Ô CHANTECLERC

A partir de 20 personnes, 2 choix maximum

-10% sur formule entrée / plat / dessert

Entrées

Terrine de foie gras maison 12.50

Saumon fumé et crème citronnée 10.50

Tartare crabe et avocat 8.50

Salade chèvre chaud au miel 7.50

Salade de coquillettes, poires roquefort et mâche 7.50

Œuf cocotte au maroilles 7.50

Tarte au maroilles 7.50

Vol au vent 7.50

Crème de butternut aux éclats de châtaigne 7.50

Plats

Entrecôte grillée (sauce du moment) 22.90

Noix de St Jacques en cocotte 21.50

Cassoulet 18.50

Tajine d'agneau 17.50

Suprême de pintade aux morilles 17.50

Couscous 17.50

Blanquette de veau 16.50

Blanquette de saumon 16.50

Poisson blanc sauce citron confit gingembre 16.50

Poisson blanc sauce chorizo 16.50

Emincé de poulet au maroilles 14.50

Carbonnade flamande 13.50

Desserts

Entremet aux fruits exotiques 8.50

Chocochanteclerc (Entremet chocolat et framboise) 8.50

Moelleux au chocolat 7.50

Tarte citron meringuée 7.50

Tarte amandine 7.50

Tarte aux fruits de saison 7.50

Tiramisu 7.50

AMUSES BOUCHES (SERVIS SUR PLATEAUX)

Entre 20 et 30 personnes : 4 choix maximum

Entre 30 et 40 personnes : 5 choix maximum

A partir de 40 personnes : 6 choix maximum

Prix indiqué à la part

Salé

Wraps fraîcheur 3

Cake chorizo 3.50

Cake feta et pesto 3.50

Tarte tatin endives caramélisées 5

Tarte maroilles 5

Tarte brie et compotée d'oignons 5

Conchiglioni farci aux moules et herbes fraîches 3

Toast chèvre et miel 3.50

Verrine crevettes et avocat 3.50

Verrine saumon fumé et crème citronnée 3.50

Sucré

Verrine citron meringuée 3

Verrine mousse fruits exotiques 3

Mini brownie noix de pécan 3

Mini tiramisu spéculoos framboise 3