

## OPTION DES MENUS SPECIFIQUES

Ces menus sont proposés aux groupes à partir de douze personnes. Pour des raisons de qualité et d'organisation, c'est le même menu qui doit être choisi pour l'ensemble du groupe (hors exceptions pour régimes alimentaires). Vous pouvez panacher ces menus.

En dehors de ces suggestions, nous sommes à votre disposition pour établir avec vous un menu « sur mesure » en fonction de vos souhaits.

### Quels prix ?

Les prix de ces menus sont des prix nets, hors boisson, la TVA étant incluse.

Avec ces menus, nous pouvons vous proposer un « forfait boissons » incluant deux verres de vin (blanc et/ou rouge), l'eau minérale et le café, pour un montant de 13 € TTC.

### Quand nous informer ?

Concernant cette option, il nous est précieux de connaître votre choix une semaine à l'avance.

Par ailleurs et en fonction du nombre de personnes, vous pouvez modifier le nombre de convives jusqu'à 48 heures avant la date de votre repas ; au-delà de ce délai, c'est le nombre de votre dernier message qui servira de base à la facturation.

#### 1) MENU A 31 € (Menu d'inspiration régionale N°1):

Petit bavarois tiède aux asperges vertes, beurre à la Flamande  
Carbonade de poulet à la bière et au pain d'épices  
Crème renversée aux Bêtises de Cambrai

#### 2) MENU A 36 € (Menu d'inspiration régionale N°2) :

Petites tomates aux crevettes grises comme à Dunkerque  
Blanc de volaille de la ferme de Moismont, jus de basilic à l'ail fumé d'Arleux  
Terrine de chocolat au spéculoos, coulis de carambar

#### 3) MENU A 37 € :

« Recuite » de thon au caviar d'aubergines  
Epaule d'agneau de sept heures  
Sablé Breton aux fraises, coulis de fruits rouges

#### 4) MENU A 38 € (Menu d'inspiration régionale N°3):

Terrine de trois viandes en gelée de Potjevleesch  
Filet de saumon aux légumes d'un Waterzooï  
Cramique perdu, glace à la chicorée

#### 5) MENU A 42 €

Tarte fine aux légumes grillés, parmesan et huile d'olive  
Filet mignon de veau à la crème de morilles  
Fraises en sabayon au Muscat de Frontignan

#### 6) MENU A 44 €

« Cantine » de Foie gras de Canard  
Filet de bar à l'huile d'olive, basilic et tomate fraîche  
Cannelé Bordelais, compote de vieux vigneron

61, rue de la Monnaie - 59000 Lille

Tél. : 00 33 (0)3 20 06 83 61

Fax : 00 33 (0)3 20 14 03 75

[www.assiettedumarche.com](http://www.assiettedumarche.com)

[contact@assiettedumarche.com](mailto:contact@assiettedumarche.com)