



COCKTAIL DÎNATOIRE

ORGANON

1 point boisson par personne*

Partie 1 :

- Planche de charcuteries et fromages **ou** planche végétarienne (*1 planche pour 3 personnes*)
- Frites maison

Dessert en supplément :

- Au choix parmi nos pièces cocktail sucrées

15,15€ HT / 17€ TTC

ISOCRATE

4 points boisson par personne*

Partie 1 :

- Mini tartare de bœuf sur toast
- Tenders de poulet
- Mini quiche végétarienne
- Pancake de pommes de terre, truite fumée, crème Philadelphia au citron

Partie 2 :

- Bavette Black Angus cuite au four à bois (*70gr p. pers*)
- Frites maison

Partie 3 :

- Camembert au four

Partie 4 (choix unique)** :

- Tiramisu spéculoos **ou** mousse au chocolat **ou** demi-gaufre liégeoise

45,15€ HT / 51€ TTC

*1 point : 1 verre de vin 12cl, bière 33cl, Prosecco, cocktail sans alcool ou soft

2 points : une coupe de champagne ou un cocktail

Formule **Au Nord : Limitée à 30 personnes

*** Possibilité d'avoir un gâteau (Cheesecake, trois chocolats, bavares aux fruits, fraiser (uniquement de mai à août))

AU NORD**

3 points boisson par personne*

Partie 1 :

- Mini chou salé au Vieux Lille
- Croquette de crevettes grises d'Ostende
- Mini fricadelle
- Truite de l'Artois en gravlax, charbon végétal et baies de roses

Partie 2 (choix unique) :

- Carbonade, frites
- Poulet au maroilles, frites
- Potjevleesch, frites
- Tarte au maroilles, frites

Partie 3 (choix unique)*** :

- Tiramisu spéculoos **ou** demi-gaufre liégeoise

43,64€ HT / 49€ TTC

FOUR A BOIS

3 points boisson par personne*

Partie 1 :

- Paleron de bœuf
- Andouillette artisanale
- Bavette Black Angus
- Gambas marinées
- Poitrine de porc confite au sirop d'érable

Accompagnement :

- Pommes de terre rôties

Option végétarienne :

- Mini pinsa aux légumes, fromages et pesto
- Brochette de légumes rôtis
- Pommes de terre rôties

Partie 2 (choix unique)*** :

- Tiramisu spéculoos **ou** tarte Tatin

39,10€ HT / 44€ TTC

OPTION VÉGÉTARIENNE 34,55€ HT / 39€ TTC



PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES SALÉES – 4,50 € TTC / PIÈCE

- Croquettes (24g) de crevettes grises d'Ostende – 2 pièces

PIÈCES SALÉES – 3,50 € TTC / PIÈCE

- Foie gras et chutney de prune
- Croquettes (24g) – 2 pièces par personne au choix : Welsh, Falafel, Maroilles
- Noix de Saint-Jacques sur sa sucrose*
- Mini burger de bœuf
- Crevette panée panko, sauce aigre-douce
- Vol-au-vent d'escargots, beurre persillé
- Ganache de foie gras, chutney d'abricot, crumble pain d'épices
- Ceviche de daurade aux fruits de la passion

PIÈCES SALÉES – 3,00 € TTC / PIÈCE

- Mini croque au Comté, parfumé à la truffe d'été
- Pic apéritif champêtre : Serrano, melon, mozzarella

PIÈCES SALÉES – 2,50 € TTC / PIÈCE

- Tartare de saumon sur toast
- Mini quiche méditerranéenne
- Ballotin fromage, saumon & aneth
- Cromesquis au vieux parmesan
- Brochette de poulet tandoori
- Tartare de crevettes au mascarpone frais et basilic
- Mini blinis au saumon fumé, crème citronnée et caviar de hareng
- Tartare de bœuf sur toast
- Pancake de pommes de terre, truite fumée, crème Philadelphia citronnée

PIÈCES SALÉES – 2,00 € TTC / PIÈCE

- Mini chou au chèvre frais & basilic
- Beignet d'oignon (bhaji), yaourt tahini & cumin
- Cracker d'oignons confits au vinaigre balsamique, émietté de bleu
- Mini bun poulet coleslaw
- Mini bruschetta aux tomates confites & jambon de Parme

PIÈCES SALÉES – 1,50 € TTC / PIÈCE

- Mini feuilleté roulé au jambon Serrano affiné 24 mois
- Mini muffin aux légumes méditerranéens
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre
- Mini blinis au saumon fumé et à l'aneth

PIÈCES SUCRÉES – 3,50 € TTC / PIÈCE

- Mini Merveilleux au chocolat noir

PIÈCES SUCRÉES – 2,50 € TTC / PIÈCE

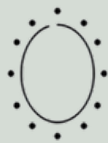
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette aux fruits
- Tartelette poire-chocolat façon crumble
- Panna cotta aux fruits exotiques
- Mousse au chocolat et zeste d'orange
- Crème citron vert, mascarpone, spéculoos & framboise

PIÈCES SUCRÉES – 2,00 € TTC / PIÈCE

- Macaron
- Chou fourré à la crème pâtissière
- Chou à la chantilly

NICOMAUQUE et son extérieur

Capacité : 27 personnes



En réunion (1 table) :
18 pers



En îlot :
27 pers



N-1 et son extérieur

Capacité : 80 personnes



Table en U :
30 pers



En îlot :
50 pers



En théâtre :
65 pers



Repas assis :
30 pers



Repas assis :
60 pers



PERGOLA

Capacité : 50 personnes

La pergola peut être ouverte ou fermée (toit ouvrant)

Niveau sonore bas à partir de 21h30

Non-commercialisée du 15 octobre au 31 mars



LOCATION COMPLÈTE

Capacité : 150 personnes

Un vigile est obligatoire à partir de 90 personnes avec supplément



Créneaux horaires : 8h30/14h30 - 8h30/17h30 - 12h00/17h30 - 18h30/00h30