

Menu groupe au Bistro

Entrée + plat + dessert : 29 €

Entrée + plat OU Plat + dessert : 24,50 €

Le menu évolue au fil des saisons et des produits du marché. Ce menu n'est pas servi le samedi soir, ni les jours fériés et veille de jours fériés. Minimum 10 personnes

L'entrée

La belle terrines maison, salade, chutney de rhubarbe

Ou

Saumon fumé maison, copeaux de vieux parmesan, pesto

Ou

Les poireaux vinaigrette, fruits secs torrifiés, pesto

Le plat

La joue de bœuf façon carbonade flamande, gratin dauphinois

Ou

La poitrine de cochon fermier confite de 17h, sauce maroilles

Ou

Risotto aux asperges et truffes, petits légumes

Le dessert

L'entremet très chocolat

ou

Gaufre liégeoise, boule de glace vanille, crème vanillée

Forfait boissons

1 verre de vin + eau filtrée + 1 café : 11 €

2 verres de vin + eau filtrée + 1 café : 17 €

1 apéritif (kir ou vin) + 1 verre de vin + eau filtrée + 1 café : 15 €

1 coupe de Kir royal + 2 verres de vin + eau filtrée + 1 café : 28 €

Choix unique pour le groupe (même entrée, même plat et même dessert) sauf allergies et aversions.

Choix du menu 7 jours avant pour les groupes de moins de 20 personnes