

MENUS GROUPE

2025

Formule entrée / plat /
dessert

Boissons incluses selon le restaurant



En centre-ville



Menu n°1

70 couverts

Apéritif

1 coupe de méthode champenoise à la rhubarbe

Entrées

Petit flan de Hadock et sa crème de chèvre à la noix de muscade

OU Terrine du moment, selon le chef

OU Escalope de saumon frais confit aux baies de genièvre et sa quenelle d'herbes fraîches

Plats

Suprême de volaille cuit à basse température, jus brun et pommes de terre confites au romarin

OU Emincé de lieu à la bretonne sur lit de chou vert et carottes, beurre d'agrumes

OU Carbonnade de Bœuf à la Bière de Saint Rieul et sa pomme purée maison

Desserts

Tranché du Périgord et sa boule de glace vanille aux éclats de noix

OU Délice du Bistrot à la mousse de fruits du moment façon cheesecake légèrement citronné

OU La Tarte au chocolat et confiture de lait

Eau, café et 1/4 de vin

Ouvert tous les jours sauf le vendredi soir et le week-end

A proximité du centre-ville



Menu n°2

65 couverts

Entrées

Terrine de campagne, confiture d'oignons
OU Cèleri rémoulade et Coppa
OU Crème de petit pois et crevettes marinées

Plats

Échine de porc ½ sel, lentilles crémeuses
OU Dos de saumon, poêlée de penne et courgettes
OU Dos de lieu noir, nage de légumes à l'estragon

Desserts

Moelleux au chocolat et sa crème d'amande
OU Eclair au pralin
OU Crème brûlée

Eau, café et 1/3 vin

Suppléments

Kir +6€

Ouvert tous les jours

A proximité du centre-ville



Menu n°3

60 couverts

Apéritif

Kir ou jus de fruits

Entrées

Œuf mimosa aux figues
OU Verrine avocat crevette

Plats

Filet de bar au jus de viande et polenta épinard parmesan
OU Paleron de bœuf basse température, sauce chasseur, écrasé de pomme de terre à l'huile de noix

Desserts

Quenelle au chocolat et sa crème anglaise au whisky
OU Tarte tatin et glace vanille

Eau, café et 1 verre de vin

Ouvert tous les jours

Au cœur de la forêt de Compiègne



Menu n°4

140 couverts (2 salles)

Apéritif

Kir de bienvenue

Entrées

Assortiment de terrines maison et ses crudités

Rôtisserie au feu de bois :

Cochon rôti à la broche et ses légumes de saison
OU Poulet fermier au romarin rôti à la broche

Fromage

Assiette de fromages et sa petite salade

Desserts

Tarte tatin et sa crème à la vanille
OU Cheesecake aux fruits de saison
OU Café gourmand

Eau, café et 1/3 vin

Ouvert tous les jours

Au cœur de la forêt de Compiègne



Menu n°5

125 couverts

Apéritif

Kir maison ou Cocktail Eugénie

Entrées

Terrine de foie de volailles aux pruneaux
OU Variation de jambon cru et lentille à la Montijo
OU Saumon fumée maison et sa garniture (+3€)

Plats :

Filet de volaille en chemise, sauce diable, gratin Dauphinois
OU Longe de porc au cidre
OU Blanc de poulet à la Basquaise Riz Pilaf
OU Paupiette de saumon, sauce cardinal
OU Coq en torchon à la bière – 1^{er} prix Picard (+3,50€)

Desserts

Omelette Norvégienne
OU Bombe glacée Marasquin et pêches
OU Bavaois chocolat noir (+3€)

Eau, café et 1/3 vin

Ouvert tous les jours (+4€ le week-end)

Au cœur de la forêt de Compiègne



Menu n°6

110 couverts (3 salles)

Apéritif

Kir d'accueil et ses mignardises

Entrées

Gâteau de champignons
OU Risotto aux herbes

Plats :

Volaille fermière forestière, petits légumes de saison
OU Filet de poisson du jour, riz sauvage

Desserts

Tarte tatin aux pommes
OU Fondant au chocolat, glace vanille

Eau, café et 1 verre de vin

Ouvert tous les jours sauf le lundi