



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

BUFFET « CEREMONIE » 2019

59,50 Euros Net

(ou à partir de 77,50 Euros Net vins et autres boissons comprises)*

Entrée Chaude servie à table:

Croustillant de saumon en julienne de légumes
ou
Brioche au foie gras et aux raisins de Smyrne

BUFFET :

Panier du jardinier et ses 3 sauces
Légumes frais de saison
Hors-d'œuvre variés - ex: Barquette au concombre et au thon,
tomates aux crevettes, œufs mimosa...

Colin en chaud-froid
Panaché de poissons fumés (saumon, flétan, haddock...)

Terrines « Maison »: rillettes, campagne, gibiers...
Plateau de cochonnailles:
jambon de montagne, rosette, saucisson..

*

Rôti de bœuf froid

Jambon à l'os « tiède » à la fleur de houblon
et salade Parmentier

Buffet de fromages des Hauts de France et d'ailleurs

Gâteau glacé meringué chocolat-noisettes
&
Génoise aux fruits rouges (ou de saison)
&
Croquembouche à la vanille

Café et mignardises

*Selon notre premier forfait à 18,00 Euros Net

BUFFET « PRESTIGE » 2019

79,50 Euros Net

(ou à partir de 97,50 Euros Net vins et autres boissons comprises)*

Mise en bouche servie à table:

Gourmandise au saumon d'Ecosse «fumé chez nous» et à la mangue
ou
Foie gras de canard « Maison » au Vieux Malt de Wambrechies,
toasts au baies de Genièvre

BUFFET :

Panier du jardinier et ses 3 sauces
Légumes frais de saison
Hors-d'œuvre variés - ex: Barquette aux pointes d'asperges,
aspic de volaille aux champignons, œuf poché à la crème d'anchois...

Saumon glacé "belle jardinière"
Langouste en Bellevue et ses garnitures
Panaché de poissons fumés (saumon, flétan, truite...)

Terrines « Maison »: rillettes, campagne, gibiers...
Plateau de cochonnailles: jambon de montagne, rosette, saucisson

Servi à table:

Emincé de filet de bœuf sauce Périgueux
ou
Grenadin de veau, gâteau de morilles et chou fleur,
sauce au Pinot Noir
ou
Caille farcie aux raisins et au foie gras
ou
Petit rôti d'agneau au thym, timbale de tomates et courgettes

Buffet de fromages des Hauts de France et d'ailleurs

Gâteau glacé meringué chocolat-noisettes
&
Génoise aux fruits rouges (ou de saison)
&
Croquembouche à la vanille

Café et mignardises

*Selon notre premier forfait à 18,00 Euros Net

www.expit-sites.fr



17, Chemin de Ghesles 59700 Marcq-en-Baroeul
Tél. : 03.20.46.20.20 Fax : 03.20.46.32.33
www.aubergegarenne.fr

