

Menus groupes 2023

Ces menus sont proposés pour les groupes de 10 à 200 personnes.

Le choix du menu et forfait boissons, identiques pour tout le groupe (même entrée, même plat et même dessert) à l'exception des régimes alimentaires particuliers) doivent être communiqués 10 jours à l'avance.

Menu Rihour

18.50€/pers

Mousse de foie de volaille

Ou Petite salade paysanne

(Mesclun, lardons, pommes de terre grenaille, emmental, croûtons)

Potjevleesch, frites fraîches, salade

Ou Cassolette de poulet au Maroilles, frites fraîches, salade

Mousse au chocolat

Ou Mousse au spéculoos

Menu Découverte

21.50€/pers

Tourte au Maroilles

Ou Assiette de Saumon fumé et toast grillé

Carbonnade flamande, frites, salade

Ou Pavé de saumon, sauce béarnaise, légumes et riz

Crème brûlée à la Chicorée

Ou Tarte Tatin et glace vanille

Forfait boissons

5€ : 25cl de vin blanc ou rouge Ou 25 cl de bière

8.50€ : vin blanc et rouge à discrétion jusqu'au dessert, eaux minérales plate et gazeuse

Apéritifs : 3.5€ : Kir vin blanc – 4.5€ Picon Bière

1.50€ : café ou thé