



MENU DE GROUPE
2025/2026



MENU PAR

FORMULE 2 PLATS À 27€

FORMULE 3 PLATS À 32€

(Eau comprise)

En dessous de 15 personnes choix unique

Au dessus de 15 personnes, 2 choix possible



ENTRÉES

Flamiche au Maroilles

Focaccia aux légumes grillés et jambon cru

PLATS

Carbonnade flamande

Filet de poisson du moment, écrasé de pomme de terre, légumes du moment, crème aux fines herbes

DESSERTS

Café douceur

Moelleux au chocolat

Assiette de fromages de la Ferme du Louvion

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le choix des convives au plus tard 72h avant

MENU BIRDIE

FORMULE 2 PLATS À 30€

FORMULE 3 PLATS À 36€

(Eau comprise)

En dessous de 15 personnes choix unique

Au dessus de 15 personnes, 2 choix possible



ENTRÉES

Os à moelle et ses toasts

Tarte fine aux oignons confit et chèvre

PLATS

Pluma de porc, écrasé de pomme de terre,
sauce au chorizo et légumes du moment

Steak de thon mariné à l'huile vierge, écrasé de pomme de terre,
légumes du moment

DESSERTS

Brioche perdue, glace spéculoos du Louvion

Salade de fruits de saison

Assiette de fromages de la Ferme du Louvion

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le choix des convives au plus tard 72h avant

MENU EAGLE

FORMULE 2 PLATS À 33€

FORMULE 3 PLATS À 39€

(Eau comprise)

En dessous de 15 personnes choix unique

Au dessus de 15 personnes, 2 choix possible



ENTRÉES

Assiette de saumon fumé et ses toasts
St Jacques snackées, fondue de poireaux à la vanille

PLATS

Filet de bœuf, sauce Madère, gratin
Dauphinois et légumes
Pavé de saumon, purée de patate douce au paprika fumé sauce
crémeuse au chorizo

DESSERTS

Millefeuille traditionnel
Assiette gourmande

Assiette de fromages de la Ferme du Louvion +7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers) +6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le choix des convives au plus tard 72h avant

PLANCHA DE MORMAL

29€ PAR PERSONNE EAU COMPRISE



VIANDES (ENVIRON 300G/PERS)

Pavé de jambon

Saucisse artisanale du Hameaux des Preutins

Brochette de poulet mariné

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre au four et son Tzatziki maison

Ratatouille maison

Salade verte et vinaigrette

Salade de pâtes au pesto rouge, olives et mozzarella

DESSERTS

Assortiments de trois mini desserts et café

Buffet de fromages de la Ferme du Louvion +7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers) +6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre de convives au plus tard 72h avant

PLANCHA L'APPÉTIT

39€ PAR PERSONNE EAU COMPRISE



VIANDES ET POISSON (ENVIRON 300G/PERS)

Araignée de porc noir de Bigorre (Boucherie Chez Jean)

Steak d'espadon mariné

Pièce de boeuf de Chez Jean

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre au four et son Tzatziki maison

Ratatouille maison

Salade verte et vinaigrette

Salade de pâtes au pesto rouge, olives et mozzarella

DESSERTS

Assortiments de cinq mini desserts et café

Buffet de fromages de la Ferme du Louvion

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre de convives au plus tard 72h avant