

l'écume des mers

PROPOSITION DE MENUS POUR LES GROUPES OCT 2018- MAI 2019

A PARTIR DE 15 PERSONNES

Si le nombre de convives devenait égal ou inférieur à 10,
une majoration de 10 % serait appliquée au prix du menu.

Ces menus ont été composés dans le souci de plaire au plus grand nombre possible de convives
mais ils peuvent ne pas répondre à votre attente :
nous sommes alors à votre disposition pour établir un menu «sur mesure».

Pour des raisons évidentes de rapidité et de bonne organisation,
UN SEUL MENU doit être choisi pour la totalité des convives.

Les prix de ces menus s'entendent service et taxes comprises

1. MENU A 25 €

(sauf week-end et jour férié)

Consommé chaud aux crevettes roses
et lait de coco

Pavé de saumon rôti sauce vierge

Millefeuille aux fruits de saison

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
37 €

2. MENU A 27 €

(sauf week-end et jour férié)

Soupe tiède de langoustines

Magret de canard au poivre vert

Crème brûlée à la chicorée

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
39 €

3. MENU A 30 €

(sauf week-end et jour férié)

Cassolette de pétoncles au curry

Pavé de cabillaud en croûte de romarin

Pana cotta à la menthe fraîche
et au coulis de fruits rouges

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
42 €

4. MENU A 35 €

(sauf week-end et jour férié)

Joue de lotte à la crème d'estragon

Agneau rôti, jus de cuisson au thym

Mascarpone à la pistache et aux griottes

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
47 €

5. MENU A 38 €

Foie gras frais de canard maison
Lotte à la confiture d'oignons
Fondant au chocolat, crème anglaise

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
50 €

6. MENU A 40 €

Carpaccio de noix de Jacques au citron vert
Blanc de volaille aux morilles et à la crème
Déclinaison de trois mousses au chocolat

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
52 €

7. MENU A 45 €

Plateau de fruits de mer
Tarte chocolat façon crème brûlée

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
57 €

8. MENU A 45 €

Gratin de tourteau façon thermidor
Filet de turbotin rôti, tatin au fenouil
Tartare d'ananas au citron vert
et au gingembre

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
57 €

9. MENU A 48 €

Poêlée de langoustines à l'ail et au citron
Filet de St Pierre à la crème de thym
Meringué au marron

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
60 €

10. MENU A 50 €

Soupe chaude de homard à l'estragon
Noix de St Jacques rôties,
vinaigrette à la pomme verte
Farandole de trois desserts

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
62 €

Certaines propositions ne sont pas tout à fait adaptées à des groupes de plus de 30 personnes, nous les modifierons alors avec vous en fonction de vos souhaits.

Les poissons proposés dans l'un ou l'autre de ces menus peuvent manquer en raison des conditions de pêche, nous les remplacerons alors par une espèce équivalente.

l'écume des mers

10 rue de pas à lille / 03 20 54 95 40 / ecume-des-mers.com / ecumedesmers@gmail.com