

l'écume des mers

PROPOSITION DE MENUS POUR LES GROUPES MAI - OCT 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)

Marinière de coques
au thym et au vin blanc

Pavé de saumon rôti,
beurre blanc à l'estragon

Tarte au citron meringué

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

2. MENU A 26 €

(sauf week-end et jour férié)

Salade de crevettes roses
au vinaigre balsamique

Noix de pétoncles poêlées à la provençale

Ananas melba

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
38 €

3. MENU A 30 €

(sauf week-end et jour férié)

Salade d'écrevisses et légumes de saison

Pavé de cabillaud en croûte de romarin

Pavlova aux fraises et à la rhubarbe

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

4. MENU A 34 €

(sauf week-end et jour férié)

Soupe glacée de langoustines

Magret de canard rôti, beurre aux olives

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
46 €

5. MENU A 38 €

Carpaccio de thon, salade d'herbes

Lotte à la crème et à l'estragon

Mascarpone à la pistache
sur purée de fraises

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

6. MENU A 40 €

Plateau de fruits de mer

Minestrone de fruits, granité à la menthe

Avec 1/2 bouteille de vin par personne, eaux et café :
55 €

7. MENU A 45 €

Salade de langoustines,
vinaigrette au curry

Pavé de bar rôti au
basilic et à la tomate fraîche

Tarte moelleuse chocolat-framboise,
chantilly à la pistache

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

8. MENU A 48 €

Tartare de dorade grise au
citron vert et gingembre

Filet de barbue rôti à la basquaise

Soupe de fraises à la menthe poivrée

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

9. MENU A 50 €

Homard en gaspacho de petits pois

Filet de Saint-Pierre rôti, risotto à la roquette

Assiette 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