



## Menus groupes 2023

Ces menus sont proposés pour les groupes de 10 à 150 personnes.

Choix unique pour le groupe (même entrée, même plat et même dessert)  
ou choix individuel (groupes jusqu'à 50 personnes)

**Choix à nous communiquer 10 jours à l'avance**

### Menu Authentique

22€/pers

Assiette de saumon fumé et toast grillé

Ou

Flamiche au Maroilles

-----

Moules marinière frites fraîches

Ou

Pavé de saumon et tranche de saumon fumé, servi sur sa pomme au four

Ou

Carbonnade flamande, frites fraîches, salade

-----

Gaufre liégeoise, boule de glace vanille, crème fouettée

Ou

Mi-cuit au chocolat, boule de glace spéculoos



## Menu Plaisir

27.50€/pers

Assiette de saumon fumé et toast grillé

Ou

Mini salade César au poulet

-----

Blanquette de poissons, légumes du moment, sauce crémeuse

Ou

Thon mi-cuit juste snacké enrobé de sésame, légumes du moment, sauce soja (servi tiède)

Ou

Emincé de bœuf sauce poivre, frites fraîches, salade

-----

Merveilleux de chez Fred au chocolat

Ou

Dessert glacé intense au café

Ou

Brioche façon pain perdu, glace spéculoos

### Forfaits boissons

Kir vin blanc : 3.5€ - Picon Bière : 4.5€ - Coupe de champagne sélection Aux Moules : 7€

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

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

Café ou thé : 1.50€