Présentation de nos prestations pour vos évènements dans la salle de réception

Auberge de la Peene

Dans le cadre de vos évènements,
nous nous adaptons à vos envies.
Vous trouverez peut- être votre bonheur ci-dessous mais pour toute demande particulière, n'hésitez pas,
nous sommes à votre disposition

Vin d'Honneur ou Cocktail Dînatoire

10 pièces 20€

16 pièces 28€

Mini-Faluche

Faluche jambon fromage frais

Faluche poulet, crudités

Faluche confit de poivrons, jambon cru

Faluche thon à la grenobloise

Faluche terrine maison

Brochette gourmande

Brochette de gambas, accra de morue

Brochette de magret de canard fumé

Brochette poulet tandoori

Brochette saumon gravlax

Amuse-bouche chaud

Cromesquis escargot

Mini Burger Tome d'Arnéke/Mini flamiche au maroilles

Feuilleté saumon fumé/Croque jambon pesto

Crème brûlée foie gras/Cassolette de ris de veau

Mignardise salée

(*à définir)

Baguette* (Rillette de saumon fumé, poulet curry,
fromage frais salame piccante)

Wraps* (Jambon, Poulet, Thon, Chèvre frais)

Blinis* (Aubergine feta, Carotte cumin magret, Crème aneth Saumon)

Verrine

-Avocat,saumon fumé, œufs de saumon

-Houmous de betterave, poisson fumé, chantilly aux herbes

-Foie gras, spéculoos, fruits de saison

-Tiramisu au chèvre frais pesto basilic

-Gaspacho de légumes, fêta, magret fumé

Les Boissons

Champagne Diogène (Offre Réception)	49€/bouteille
Crémant Grandin	19€/bouteille
Jus de fruits (1l)	7,50€/bouteille
Coca-Cola (1l)	7,50€/bouteille
Eau minérale	2,50€/bouteille
Fût de Bière (20l) (Jupiler)	200€
Fût de Bière (30l) (Loburg)	300€
Mise à disposition Pompe et Verres	100€
Droit de Bouchon Fût 20l	60€
Droit de Bouchon Fût 30l	90€
Droit de Bouchon Bouteille Champagne 75cl	15€/bouteille
Droit de Bouchon Bouteille de Vin	10€/bouteille
Magnum 1.5l	30€/magnum

N'est autorisé pendant le vin d'honneur ou cocktail dînatoire et repas que l'apport de Champagne ou Fût de bière avec Droit de Bouchon.
Toutes les autres boissons sont fournies par l'Auberge.

Devis Alcool nous consulter.

En cas de Droit de Bouchon, le Champagne ou Fût de bière devra être déposé deux jours avant la date de réception.

32 euros par personne

(À partir de 20 personnes)

(Boissons comprises)

(Hors Samedi soir et Dimanche)

Entrées

Flamiche aux Maroilles, méli-mélo de salade, vinaigrettes de betteraves
Terrine du chef aux baies de genièvre et ses condiments
Tarte de fromage de Bergues aux pignons de pin et artichaut
Terrine de la Mer, sauce cocktail
Salade d'œufs mimosa et charcuterie

Plats

Potjevleesch, pommes frites, salade
Retour de la mer, sauce pain d'épices, riz pilaf, légumes de saison
Escalope de volaille aux Maroilles, gratin pommes de terre, tomates persillées
Carbonnade flamande à la 3monts, pommes frites
Mijoté d'échine de porc à la bière, pomme purée, légumes de saison

Desserts

Tarte aux poires à notre façon
Cramique façon pain perdu, glace spéculoos, sauce caramel
Ch'tiramisu spéculoos, genièvre de Houlle
Île flottante à la chicorée, brisure de spéculoos
Tarte pommes cassonade

Boissons

2 Bières 25 cl (Loburg) ou 2 verres de vin (rouge, blanc ou rosé)
1/2 bouteille d'eau minérale
Café

Supplément Apéritif 5,50€

(Crémant, picon bière, picon vin blanc, kir)

42euros par personne

(À partir de 20 personnes)

(Hors boissons)

Entrées

Bouchées de ris de veau aux champignons, mesclun
Feuilletée de poisson aux petits légumes, crème à l'aneth
Langue Lucullus, chutney d'oignons au vinaigre de framboise, brioche Parisienne
Assiette de saumon fumé "maison", beurre à l'aneth
Dorade en croûte de chorizo, julienne de légumes, sauce mousseline

Plats

Volaille de Licques en ballotine sauce forestière,
tatin de légumes, pommes croquette.
Cuisse de canard confites par nos soins, méli-mélo d'herbes folles,
écrasé de pomme de terre, sauce Diable.
Pavé de rumsteck au poivre vert,
gratin de pomme de terre lardées, petits légumes.
Filet de Bar, risotto de fregola sarda comme une paëlla.
Magret de canard aux épices douces,
purée de patate douce curcuma, légumes de saison.

Desserts

Tartelette amandes, mascarpone, fruits de saison
Royal chocolat
(Croustillant praliné, mousse chocolat noir)
Baba au vieux rhum, fruits de saison
Délices caramel aux pommes
Flandres et Marais
(Mousse spéculoos, Genièvre de Houlle, croustillant praliné)

68 euros par personne

(À partir de 20 personnes)

(Hors boissons)

Entrées

Opéra de Saumon Fumé par nos soins
(Génoise à l'aneth, rillettes de saumon fumé et saumon fumé, crème ricotta aux avocats)
Foie Gras de Canard maison
(Chutney de saison aux fruits, brioche Parisienne)
Homard en raviole aux petits légumes, crème de homard, sauce hollandaise
Mousseline de Saint-Jacques, feuilleté de légumes, sauce Nantua

Viandes

Pavé de Veau à la Tome Arnékoise,
écrasé de pommes de terre aux truffes, légumes de saison.
Ris de veau à la Périgourdine,
polenta, mousseline de légumes de saison aux noisettes.
Filet de Bœuf Rossini,
croustillant d'écrasé de pommes de terre fumé au bois de hêtre, légumes de saison.
Dos de cabillaud, crème de langoustine
risotto crémeux aux petits légumes

Fromages

Le buffet de fromages

Desserts

Le Buffet de Desserts

Pour Compléter vos menus

(Tarif par personne)

Trilogie d'amuse bouches	6,00€
Pause fraîcheur sorbet avec alcool	6,00€
Fromage Chaud	6,00€
-Gaufre au Maroilles sur salade	
-Croustillant de Crémeux du Cap Blanc Nez aux poires, salade	
L'assiette de Fromages	8,00€
Buffet de Fromages	10,00€
Corbeille de Fruits de saison	3,00€
Buffet de dessert	6,00€
(en supplément du menu à 32€ et 42€)	
Mignardises à la pièce	1,80€
La Corne d'Abondance (minimum 40 personnes)	8,00€

Pour les Enfants 16€

Menu pour les enfants de - 10 ans

Entrées

Assiette de Charcuterie

Ou

Crêpe au jambon

Plats

Escalope de volaille

Ou

Steak

(Pommes frites, pâtes, purée, légumes au choix)

Desserts

Mousse au chocolat

Ou

Coupe de Glace

Le Vin

Muscadet sur Lie Domaine Renou Frère et Fils AOP Loire	19€/bouteille
Pouilly Fumé Domaine des Chaumes AOP Loire	42€/bouteille
Côtes de Gascogne Domaine Haut-Marin Venus n°7	25€/bouteille
Côtes de Blaye Château du Grand Barail AOP Bordeaux	24€/bouteille
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des Vallettes AOP	29€/bouteille
Apertus Lussac Saint-Emilion AOC Bordeaux	39€/bouteille

Les Softs

Forfait Classique

38,50€ pour 20 personnes

3 bouteilles de Soft 1 litre (deux choix disponibles)

3 bouteilles de Jus de Fruits 1 litre

Eaux minérales 2,50€/bouteille

Café 2,00€