

REPAS EN TABLE D'HÔTES 2014

Un même menu sera servi à l'ensemble de groupe
(Uniquement sur réservation et à condition d'héberger sur place)

Le val d'Omignon N° 3 D 345 02490 TREFCON Tél: 33.(0)3.23.66.58.64
Port: 33.(0)6.99.19.95.47

Les soupes:

(5 €) Soupe au maroilles- Soupe des brasseurs - Soupe à l'oignon -Soupe au potiron- Soupe de cresson- Soupe aux poireaux,.....

Les entrées froides:

(5 €) : -Flanc de légumes- Charcuteries.

Les entrées chaudes:

(5 €) : -Flamiche aux poireaux -Quiche au maroilles -Quiche à l'oignon- Quiche à la tomate- Quiche paysanne- Ficelles picardes.

(7 €) -Médailillon de merlan et crabe sauce aurore- Fruits de mer aux poireaux.

Le plat principal:

(12 €) : -Le caghuse- Waterzooï de volaille- Poulet fermier- Chapon de l'abbaye- Cabillaud à la vapeur de bière- coq à la bière

(13 €)-Mouton cuit à l'étouffée- Carbonade de bœuf à la bière de garde- Gigotin de lapin à la bière de garde- Cassoulet maison

(15 €) Fricassée de veau au citron- Pintade à la bière de garde et sa garniture (gratin de poireaux au maroilles et gaufres de pomme de terre)- Sauté d'agneau à la bière brune avec sa jardinière de légumes.

(16 €) -Raclette au maroilles.

Les desserts:

(5 €) : -Gâteau au potiron- tartes maisons (pommes, raisins.....)- tarte au sucre- tarte aux poires et aux amandes-

Rabotte picarde- tarte à la vergeoise brune et au confit d'endives -Mille feuilles de fruits rouges à la bière

(7 €)-Sabayon de fruits d'automne à la bière

Menu du jour à 18€ : partage du repas à la table familiale : le plat principal, plus un dessert, plus une boisson (25 cl). Menu du jour à 25 € : idem + une entrée

MENU ENFANT (moins de 10 ans) 10 €/enfant

Les consommations sont en supplément (sauf sur les menus du jour)