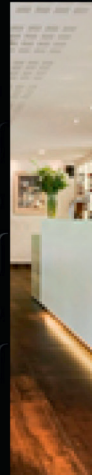


# R É C E P T I O N



Les  
**Grillons**  
Restaurant

[www.restaurant-lesgrillons.com](http://www.restaurant-lesgrillons.com)

OUVERT TOUS LES MIDIS - VENDREDI SOIR - SAMEDI SOIR - FERMETURE LE MERCREDI  
216 BIS RUE DE TOURCOING 59960 NEUVILLE EN FERRAIN  
TÉL : +33(0)3 20 46 66 88 - FAX : +33(0)3 20 03 71 51

VIN D'  
Honneur

23€<sup>50</sup>/30€<sup>50</sup>

Les  
Grillons  
Restaurant

VIN D'  
Honneur

23€<sup>50</sup>

VIN D'  
Honneur

30€<sup>50</sup>

## Formule Vin d'Honneur

**23€<sup>50</sup>**

(2h de prestation)

Comprenant 7 amuses bouches par personnes : chaud, froid, salé, sucré  
avec Crémant de Bourgogne (1/2 bout. / pers. + bière, soft et boissons chaudes)

**30€<sup>50</sup>**

(2h de prestation)

Comprenant 7 amuses bouches par personnes : chaud, froid, salé, sucré  
avec notre Champagne Maison (1/2 bout. / pers. + bière, soft et boissons chaudes)

**Pour les plus jeunes,**  
un buffet sera mis à leur disposition  
(softs, bonbons et mignardises sucrées)

**13€/enfants**

## Une réception qui vous ressemble !

Le Restaurant Les Grillons vous accueille pour vos réceptions en famille, d'anniversaire, de naissance, de mariage... dans 3 salles pouvant recevoir jusqu'à 35, 50 et 85 couverts.

L'équipe du Restaurant est à votre écoute pour la réussite de votre réception et vous propose des formules vin d'honneur, menus et soirée adaptées à chaque circonstance.

## Deux menus réception vous sont proposés ainsi qu'une formule dînatoire



Le prix de chaque menu comprend 1 apéritif, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café, ainsi que la salle de 12h00 à 17h00 ou de 19h30 à 00h30.

Quelques options vous sont proposées en fonction de vos envies, à vous de choisir :

- Choix entre 2 options entrée ou plat.....+100€
- Amuse-bouche supplémentaire /pièce .... 2€
- Carafe de cocktail maison supplémentaire ... 30€
- Apéritif au champagne /pers ..... 14€
- Bouteille de Champagne ..... 68€
- Bouteille de Crémant de Bourgogne ..... 28€
- Le plateau de fromage /pers. .... 9€
- La terrine maison, pain, cornichons ..... 22€/kg
- Modification des sauces ou accompagnements dans un même menu ..... offert
- Droit de bouchon..... 5€

### Les forfaits soirées :

*(Comprenant les boissons, le service)*

Jusqu'à 1h30 ..... 5€/pers.  
+100€ pour la salle

Jusqu'à 2h30 ..... 7€/pers.  
+150€ pour la salle

Jusqu'à 3h30 ..... 9€/pers.  
+200€ pour la salle

SALLE  
"ESSENTIELLE"  
300€

Salle "Essentielle" OFFERTE  
à partir de 25 adultes

SALLE  
"CONTEMPORAINE"  
500€

Salle "Essentielle" OFFERTE  
à partir de 40 adultes

SALLE  
"LODGE"  
200€

Salle "Lodge" OFFERTE  
à partir de 20 adultes

Le nombre exact de personnes présentes vous sera demandé **4 jours avant l'évènement**.  
Celui-ci vous sera alors facturé.

MENU  
**Gourmand**

**69€**

Les  
**Grillons**  
Restaurant

Cocktail maison (avec ou sans alcool)  
servi avec ses deux amuse-bouches

### **Les entrées au choix, servies avec notre vin blanc du sud-ouest**

Le ceviche de saumon, relevé au gingembre, agrumes et sésames torréfiés  
La pomme d'amour au rilette de foie gras  
Le pavé de loup rôti épicé aux 10 parfums  
Le duo de risotto de céleri et magret de canard fumé  
Le tiramisu de poisson à l'aneth et citron vert  
Le filet de dorade au curry breton

### **Le sorbet au Champagne**

### **Les plats au choix, servis avec notre vin rouge du bordelais, appellation Côte de Blaye**

La pièce du boucher aux baies de Tasmanie  
Le filet de bar sur poivrons grillés et pesto vert  
Le magret de canard aux beurre rouge, mousseline de patate douce  
Le dos de cabillaud en croute de chorizo, briques de polenta  
Le filet mignon de porc ibérique caramélisé aux épices douces des îles Maurice  
La cuisse de canette au cidre, gâteau aux deux pommes

### **Buffet de desserts**

Profiteroles, mini crêpes, mini crèmes brûlées,  
et café glacé aromatisé au cognac



Le prix de chaque menu comprend l'apéritif, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café, les nappes blanches, soliflores, bougies ainsi que la salle de 12h00 à 17h00 ou de 19h30 à 00h30.

MENU  
**Dégustation**

**78€**

Les  
**Grillons**  
Restaurant

Cocktail maison (avec ou sans alcool)  
servi avec ses deux amuse-bouches

### **Les entrées au choix, servies avec notre vin blanc du sud-ouest**

Les St Jacques rôties et fumées infusées aux crustacés  
Le foie gras poêlé à la crème de balsamique, orange et fève de tonka  
Le gratiné d'asperges et de saumon fumé, mousseline au champagne  
Les gambas poêlées sur l'aligot à la truffe  
La salade folle (foie gras, saumon et magret de canard fumé)  
Les médaillons de lotte relevés à l'huile de sésame et petits légumes croquants safranés

### **Le sorbet au Champagne**

### **Les plats au choix, servis avec notre vin rouge du bordelais, appellation Côte de Blaye**

Le faux filet de bœuf Angus au vin de grave, oignons doux des Cévennes  
La dorade cuit à l'unilatéral, jus parfumé au yuzu  
Les filets de caille poêlés, brisures de morilles et copeaux de foie gras  
Le magret de canard rôti, betterave de couleur, condiment framboise passion  
Le filet de St Pierre aux fruits de mer et piment d'Espelette  
L'entrecôte de veau fumé, cuisson base température, risotto aux cèpes, tuile de parmesan

### **Buffet de desserts**

Profiteroles, mini crêpes, mini crèmes brûlées,  
et café glacé aromatisé au cognac



Le prix de chaque menu comprend l'apéritif, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café, les nappes blanches, soliflores, bougies ainsi que la salle de 12h00 à 17h00 ou de 19h30 à 00h30.



MENU  
**Dînatoire**

**62€**

Les  
**Grillons**  
Restaurant

### **Apéritif**

(Durée : environ 1h00)

Méthode champenoise, Ricard, bière, JB, soft  
+ 3 amuse bouches, panier de légumes croquants et sa crème ciboulette

### **Repas dînatoire**

composé de 6 bouchées dînatoires par personne

- Gambas papillons aux saveurs exotiques
  - Toast au saumon fumé maison
  - Carpaccio de bœuf à la Rossini
  - Brochette de volaille au paprika
- Gigolettes de caille fumé sauce aigre douce
  - Dos de cabillaud au chorizo
- La terrine des Grillons sera également à la disposition de vos invités

Boissons comprises : vin blanc, vin rouge, rosé, bière, eaux et soft

### **Buffet de dessert**

Café glacé aromatisé au cognac, pyramide de macaron, crèmes brûlées, gâteau, choux glacés vanille, crêpes, servis avec son chocolat chaud maison

Prix par personne tout compris de 19h30 à 00h30 : 62€

Possibilité forfait soirée



Le prix de chaque menu comprend l'apéritif, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café, les nappes blanches, soliflores, bougies ainsi que la salle de 19h30 à 00h30.



MENU  
**Pour  
les plus  
jeunes**

Les  
**Grillons**  
Restaurant

### Enfant moins de 10 ans

Amuses bouches

#### Plat au choix

Steak haché  
½ filet de poulet  
½ filet de poisson  
Accompagné de frites fraîches

\*\*\*\*

Buffet de desserts

**Menu enfant 18€**  
boissons comprises

### Ados moins de 16 ans

Amuses bouches

#### Les entrées au choix

Ficelle picarde  
Saumon fumé

\*\*\*\*

Sorbet

#### Plat au choix

Pavé de bœuf  
Filet de poisson  
Filet de poulet  
Accompagné de frites fraîches

\*\*\*\*

Buffet de dessert

**Menu ado 32€**  
boissons comprises





Les  
**Grillons**  
Restaurant

[www.restaurant-lesgrillons.com](http://www.restaurant-lesgrillons.com)

OUVERT TOUS LES MIDIS AINSI QUE LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR - FERMETURE MARDI ET MERCREDI  
AFTERWORK : TOUS LES 3<sup>ÈME</sup> JEUDIS DU MOIS DE 18H À 23H  
216 BIS RUE DE TOURCOING 59960 NEUVILLE EN FERRAIN  
TÉL : +33(0)3 20 46 66 88 - FAX : +33(0)3 20 03 71 51