

R É C E P T I O N



Les
Grillons
Restaurant

www.restaurant-lesgrillons.com

OUVERT TOUS LES MIDIS AINSI QUE LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR - FERMETURE MARDI ET MERCREDI
AFTERWORK : TOUS LES 3^{ÈME} 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

VIN D'
Honneur

23€⁵⁰/30€⁵⁰

Les
Grillons
Restaurant

VIN D'
Honneur

23€⁵⁰

VIN D'
Honneur

30€⁵⁰

Formule Vin d'Honneur

23€⁵⁰

(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€⁵⁰

(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 30 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 suprême de pintade à la forestière
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

