



25

Réception

26

Les  
Grillons  
Restaurant



# Une réception qui vous ressemble

MENUS DISPONIBLES À PARTIR DE 20 PERSONNES

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.

---

Les  
**Grillons**  
Restaurant

# Présentation des Salles



**Salle "ESSENTIELLE"**  
**300€**

---

**OFFERTE**  
à partir de 25 adultes



**Salle "CONTEMPORAINE"**  
**500€**

---

**OFFERTE**  
à partir de 40 adultes



**Salle "LODGE"**  
**200€**

---

**OFFERTE**  
à partir de 20 adultes

Les  
**Grillons**  
Restaurant



# Vin d'honneur

## FORMULES

**29€<sup>50</sup>**

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

SALLE COMPRISE

---

2h de  
prestation

**39€<sup>50</sup>**

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

SALLE COMPRISE

---

2h de  
prestation

**POUR LES PLUS JEUNES,**  
un buffet sera mis à leur disposition  
(softs, bonbons et mignardises sucrées)

**15€/enfants**

---

Les  
**Grillons**  
Restaurant



# Deux menus vous sont proposés + une formule dînatoire

MENU  
**Gourmand**

**75€**

MENU  
**Dégustation**

**84€**

MENU  
**Dînatoire**

**67€**

Le prix de chaque menu comprend 1 apéritif (+ 1 repasse), le vin blanc, rosé et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café pour 5h de prestation.

Les  
**Grillons**  
Restaurant



**Cocktail maison** (avec ou sans alcool) + 1 repasse  
servi avec ses deux amuse-bouches

**Entrées** au choix, servies avec notre vin blanc du sud-ouest

Ceviche de truite aux agrumes et pickles d'oignons rouges  
Pomme d'amour aux rillettes de foie gras  
Burger de bar au vinaigre de framboise et crème d'aneth  
Tarte fine à l'effiloché de confit de canard, pomme et ananas caramélisés  
Crèmeux de champignons aux copeaux de foie gras dans sa coque de pain de campagne  
Escalope de saumon confit à la betterave et ses herbes fraîches

**Sorbet au pétillant**

**Plats** au choix, servis avec notre vin rouge du bordelais, appellation Côte de Blaye

Pièce du boucher, jus au romarin et son ail en chemise  
Cabillaud en croûte de chorizo, crème de badiane et piment d'Espelette  
Magret de canard laqué, aux senteurs délicates d'épices et d'orange  
Filet de dorade rôti aux saveurs champenoise et citron combava  
Suprême de pintade au vin jaune et sa crème de Bresse  
Filet mignon de porc ibérique cuisson basse température au poivre de Sichuan

**Buffet de desserts**

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

*Tous nos plats sont accompagnés  
de légumes et de féculents  
choisis par notre chef en fonction  
du marché et des saisons.*

- Même entrée et même plat pour tous sauf exception
- Toutes nos sauces peuvent être modifiées
- Le choix des menus doit être donné 3 semaines avant la date de l'évènement
- Le nombre de personnes présentes doit être donné 1 semaine avant, celui-ci vous sera alors facturé



**Gourmand**

Les  
**Grillons**  
Restaurant



**Cocktail maison** (avec ou sans alcool) + 1 repasse  
servi avec ses deux amuse-bouches

**Entrées** au choix, servies avec notre vin blanc du sud-ouest

Notre foie gras maison à la façon du moment

Les St Jacques rôties à la mandarine, sabayon au yuzu

La salade folle

Tataki de bœuf au saké et graine de sésame sur son mesclun de salade

Norvégien d'asperge et son œuf parfait, mousseline au Champagne

Tourteau fondant citronné à la coriandre et cube de mangue

**Sorbet au Champagne**

**Plats** au choix, servis avec notre vin rouge du bordelais, appellation Côte de Blaye

Omble chevalier aux senteurs de pamplemousse et crevettes grises du Nord

Le veau cuisson basse température, crème de sauge et parmesan

Médallions de lotte rôtis au lard fumé cuisiné au curry breton

Filet de canard en tournedos, duxelles de champignons à la truffe

Filet de sandre cuisson unilatérale à la méditerranéenne

Pièce de bœuf Angus, réduction à la mûre et petits légumes rôtis

**Buffet de desserts**

Profiteroles, mini crêpes, mini crèmes brûlées,

et café glacé aromatisé au cognac

*Tous nos plats sont accompagnés  
de légumes et de féculents  
choisis par notre chef en fonction  
du marché et des saisons.*

- Même entrée et même plat pour tous sauf exception
- Toutes nos sauces peuvent être modifiées
- Le choix des menus doit être donné 3 semaines avant la date de l'évènement
- Le nombre de personnes présentes doit être donné 1 semaine avant, celui-ci vous sera alors facturé

nouveau  
MENU  
**Dégustation**  
84€

Dégustation

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, pain, moutarde

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

Possibilité forfait soirée



# Dînatoire

Les  
**Grillons**  
Restaurant



MENU  
**Enfant**

---

**24€**

**Enfant**  
moins de 10 ans

Amuses bouches

**Plats** au choix  
Steak haché  
½ filet de poulet  
½ filet de poisson  
Accompagné de frites fraîches

**Buffet de desserts**

boissons comprises

---

MENU  
**Ados**

---

**38€**

**Ados**  
moins de 16 ans

Amuses bouches

**Entrées** au choix  
Ficelle picarde  
Saumon fumé

**Sorbet**

**Plats** au choix  
Pavé de bœuf  
Filet de poisson  
Filet de poulet  
Accompagné de frites fraîches

**Buffet de desserts**

boissons comprises

---

MENU  
**Les plus  
jeunes**



# Les Options

QUELQUES OPTIONS VOUS SONT PROPOSÉES EN FONCTION DE VOS ENVIES, À VOUS DE CHOISIR :

- Choix entre 2 entrées et 2 plats : +100€ sur l'addition totale (choix à déterminer à l'avance)
- Amuse-bouche supplémentaire /pièce : 2€
- Bouteille de Champagne : 72€
- Bouteille de Crémant de Bourgogne : 28€
- Le plateau de fromage /pers. : 9€
- La terrine maison, pain, cornichons : 22€/kg
- Droit de bouchon : 5€

## LES FORFAITS SOIRÉES :

Comprenant les boissons, le service

### **1 HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

5€/pers. +100€ pour le service

### **2 HEURES SUPPLÉMENTAIRES**

7€/pers. +150€ pour le service

### **3 HEURES SUPPLÉMENTAIRES**

9€/pers. +200€ pour le service

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