



Menu "Gourmet"

39,50 € TTC

Tataki de thon laqué, graines de sésame au wasabi,
fraicheur d'avocats et pickles

ou

Gratiné de ris de veau façon Astoria et Noilly Prat

ou

Millefeuille de Lomo fumé et foie gras,
confiture de tomates et briochette

Pavé de rumsteak Angus, sauce Bordelaise à la moelle
et ses légumes de saison

ou

Filet de bar, persillade de fruits de mer
et jus de Roche

ou

Magret de canard poires rôties
et sa sauce poivrade

Assiette gourmande

ou

Tartelette tatin d'ananas flambée au Rhum

ou

Trilogie de choux glacés

Formule boissons : 13,00€ TTC par personne

Cocktail "Les Jardins de Saint Laurent" + 1 mise en bouche

Vin blanc

Vin rouge

Eau plate et gazeuse

Café

Option fromage : 5,00€ TTC par personne

Option trou normand : 5,00€ TTC / pers

Option mise en bouche supplémentaire : 1,50€ TTC / pers

Option pain surprise (environ 50 pièces) : 28,50€ TTC

Droit de bouchon : 5,00€ TTC par col ouvert

Le samedi et le dimanche midi - Heure supplémentaire (à partir de 18h) : 30,00€ TTC par serveur et par heure entamée

Le samedi soir - Heure supplémentaire (à partir de 1h) : 30,00€ TTC par serveur et par heure entamée

Nos frites fraîches Pomme Lorette - Saveur en Or.
Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.
Tous nos prix s'entendent en TTC service compris

RESTAURANT - TRAITEUR - ANIMATION

basdevant.william@wanadoo.fr RC 428 106 892

1 rue Laurent Gers - 62223 SAINT LAURENT BLANGY www.jardins-de-saint-laurent.com 03 21 50 81 00 03 21 48 51 20





Menu "Festif"

46.00 € TTC

Pâté en croûte, pintade Morilles et confit d'oignons

ou

Croustillant de saumon à la Picarde, écume de Wimereux

ou

Tarte à l'Andouillette d'Arras,
crème de moutarde ancienne

Pièce du boucher au poivre et whisky,
pommes Macaire et ses garnitures

ou

Suprême de volaille fermière, crème des sous-bois,
gratin dauphinois et poêlée de légumes de saison

ou

Filet de Sole farci façon pêcheur,
brunoise du maraîcher et pommes de terre Charlotte

Trilogie de fromages et jeunes pousses, noix et raisins

Assiette gourmande

ou

St Honoré revisité caramel beurre salé

ou

Gâteau événementiel entremet
(supplément pièce en choux ou wedding cake : 3.00€ TTC)

Boissons :

Cocktail "Les Jardins de Saint Laurent" + 1 mise en bouche

Vin blanc

Vin rouge

Eau plate et gazeuse

Café

Option trou normand : 5.00€ TTC / pers

Option mise en bouche supplémentaire : 1.50€ TTC / pers

Option pain surprise (environ 50 pièces) : 28.50€ TTC

Droit de bouchon : 5.00€ TTC par col ouvert

Le samedi et le dimanche midi - Heure supplémentaire (à partir de 18h) : 30.00€ TTC par serveur et par heure entamée

Le samedi soir - Heure supplémentaire (à partir de 1h) : 30.00€ TTC par serveur et par heure entamée

Nos frites fraîches Pomme Lorette - Saveur en Or.

Tous nos produits peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander des renseignements.

Tous nos prix s'entendent en TTC service compris



basdevant.william@wanadoo.fr RC 428 106 892

1 rue Laurent Gers - 62223 SAINT LAURENT BLANGY www.jardins-de-saint-laurent.com 03 21 50 81 00 03 21 48 51 20

