

# RÉCEPTION



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

# MENU Dînatoire

49€

Les  
Grillons  
Restaurant

## Apéritif

Méthode champenoise, Ricard, bière, JB, Soft (3 apéritifs / pers)  
+ 4 amuse-bouches

## Repas Dînatoire

composé de 6 pièces par personne

- Brochette de gambas façon paëlla
  - Tartelette au saumon
- Rouleau de printemps au magret de canard
  - Mini Burger
- Brochette de volaille au paprika
  - Dos de cabillaud au chorizo

Vin blanc, vin rouge, Rosé, eaux et soft

## Buffet de Dessert

8 desserts différents présentés

(ex : tiramisu, salade de fruits, panna-cotta, mousse au chocolat, crêpes...)

Boisson comprise jusque 1h00 : vin bière soft café

**Prix par personne : 49€**

**Forfait soirée : 10€/personne**

pour le service, la salle, les boissons : eau, vin, bière, soft, café  
(de 1h00 à 4H00 du matin)

Vous avez la possibilité de modifier le choix des bouchées en fonction de vos envies.





**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 mariage  
vous sont proposés**



# MENU Gourmand

52€

Les  
Grillons  
Restaurant

Cocktail maison servi avec ses deux amuse-bouches

**Entrée froide ou chaude au choix, servi avec notre vin blanc du sud-ouest**

## Entrées froides

Tartare de flétan fumé, concassé de tomate au basilic  
Trilogie de saumon, en tartare, fumé et gravlax  
Pomme d'amour au rilette de foie gras  
Terrine pleine mer sur mesclun au balsamique et crevettes grises  
Gâteau de lapin aux noisettes sur lit de taboulé et coulis de tomate  
Salade périgourdine (confit de canard, magret fumé, foie gras)

## Entrées chaudes

Norvégien sur flan de poireaux et son œuf poché  
Roulade de poularde farcie aux foies de volaille, sauce au vin de grave et laurier  
Grenailles farcies aux cagouilles  
Brochette de saumon, artichaut fondant, sauce à l'aneth  
Canard confit sur purée de patate douce, chips de magret fumé  
Filet de loup rôti, beurre blanc à l'oseille

Sorbet au champagne

## Plat au choix

**servi avec notre vin rouge, côte de Blaye**

Dos de cabillaud, beurre monté au vin de Loire sur fondue de poireaux  
Pièce de bœuf au four, duxelles de champignons à la bordelaise  
Filet mignon de porc braisé à la Jenlain et au miel d'épices  
Waterzoi de la mer aux légumes croquants et tagliatelles fraîches  
Cuisse de canette confite au cidre fermier, galette de purée et pomme fruit  
Gigot d'agneau rôti à l'ail fumé, fèves à la menthe

## Buffet de desserts

servi avec sa coupe de méthode champenoise

Café



**Ce menu comprend 1 apéritif, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau, les softs, la bière et le café.  
La salle est à votre disposition de 12H à 18h ou de 17h30 à 1h00. Forfait soirée disponible**

# MENU Dégustation

61€

les  
**Grillons**  
Restaurant

Cocktail maison servi avec ses quatre amuse-bouches

**Entrée froide ou chaude au choix, servi avec notre vin blanc du sud-ouest**

## Entrées froides

- Aventure de thon, mariné, aux poivres
- Effeillé de flétan fumé maison, taboulé à la menthe et carpaccio de St Jacques
- Salade folle (foie gras maison, magret fumé et saumon fumé maison)
- Duo de foie gras, confit de pétales de rose, toast brioché
- Cannelloni de crabe royale, mangue et pomme verte, ail rosé et wasabi
- Carpaccio de bœuf à la Rossini

## Entrées chaudes

- Norvégien d'asperges aux perles roses
- Fine purée de pomme de terre rate du Touquet, gambas poêlés, jus de veau
- Petits rougets sur Tatin de légumes aux saveurs méditerranéenne
- Brochette de gambas et St Jacques piquées au romarin, émincé de courgettes, réduction de mangue
- Noix de ris de veau et agneau doré au sautoir, légumes croquants du moment
- Dos de cabillaud sur sa tartelette de polenta au citron vert

Sorbet au champagne

## Plat au choix

**servi avec notre vin rouge, côte de Blaye**

- Dorade cuit à l'unilatéral, jus parfumé au yuzu
- Médallions de lotte cuisinée façon paella, riz au chorizo
- Suprême de pintade farcie aux ris de veau
- Magret de canard au beurre rouge accompagné de son flan de légumes
- Pièce de bœuf rôti aux épices, poêlée du potager
- Veau cuisson basse température, émincé de pleurotes, purée à la crème de truffe

## Buffet de desserts

(avec pièce montée et crêpes) servi avec une coupe de méthode champenoise

Café



**Ce menu comprend 2 apéritifs, le vin blanc et rouge à discrétion, l'eau les soft, la bière, et le café.  
La salle est à votre disposition de 12h00 à 18h00 ou de 19h30 à 1h00. Forfait soirée disponible.**

VIN D'  
**Honneur**

16€<sup>50</sup> / 21€<sup>50</sup>

Les  
**Grillons**  
Restaurant

**Formule Vin d'Honneur**

16€<sup>50</sup>

Comprenant 7 amuses bouches par personnes : chaud, froid, salé, sucré  
avec **Méthode Traditionnelle de Loire**

**Formule Vin d'Honneur**

21€<sup>50</sup>

Comprenant 7 amuses bouches par personnes : chaud, froid, salé, sucré  
avec **notre Champagne Maison**

VIN D'  
**Honneur**

16€<sup>50</sup>

VIN D'  
**Honneur**

21€<sup>50</sup>



## Si vous le souhaitez....

Apéritif supplémentaire : **6€/pers.**

Entrée supplémentaire : Entrée du menu n°1 : **11€** / Entrée du menu n°2 : **13€**

Fromage servi au plateau avec son vieux Lille affiné à la bière : **7€/pers.**

Supplément pièce montée et crêpes pour le buffet de desserts : **4€/pers.**

Forfait soirée comprenant les boissons, la salle, et le service : **10€ /pers.**  
(la salle est à votre disposition jusque 4h)

Notre DJ (19h30-4h) : **350€**



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