



**NOS PLATS A EMPORTER
FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023**

Amuse-Bouche

Croque-Monsieur au Vieux Présent et à la Truffe **2€ / Pièce**

Les Huîtres Spéciales Tarbouriech, Pesto Pourpier **5€ / Pièce**

Macarons Foie Gras de Canard-Noisettes **3€ / Pièce**

Notre Quiche au Maroilles pour 6 personnes **16€ / Pièce**

Nos Gougères au Comté **1€ / Pièce**

Cube de Saumon Fumé Artisanal, Fleurette Raifort **2€ / Pièce**

Planche de Charcuterie du terroir et Fromages affinés, Condiments **16€ (à partir de 2 personnes)**

Menu à 75€

Tataki de Bœuf « Angus » de Busnes

Vinaigrette Miel-Porto

Verdurette Champignons d'Hiver Crus et Cuits



Saumon Mariné « Tout Betterave »

Pickles de Betterave d'hiver

Vinaigrette Couteau de Mer, Safran de Lili



Suprême de Volaille de Licques, Sauce Albufera

Gratin de Pommes de terre Amandine Truffé



Dessert de fêtes (au choix)

Bûche Chocolat « Illanka »

Crèmeux Noisettes, Ganache Poivre de Timut

OU

Notre Paris-Brest « Feuille d'Or »

OU

Bûche Agrumes d'Hiver

« Orange, Pomelos, Citron en texture, Biscuit Thé Matcha

Menu à 95€

Buchette de Foie Gras de Canard Maison Andignac

Mariné au Porto, Rôti au Poivre de Penja

Pain Brioché à la Truffe



Noix de Saint Jacques du Boulonnais Mi-Cuite

Vinaigrette Yuzu, Pourpier

Guimauve à l'ail noir



Blanquette Ris de Veau au Champagne Brut

Légumes oubliés de notre Potager cuisinés à la Truffe



Dessert de fêtes (au choix)

Bûche Chocolat « Illanka »

Crèmeux Noisettes, Ganache Poivre de Timut

OU

Notre Paris-Brest « Feuille d'Or »

OU

Bûche Agrumes d'Hiver

« Orange, Pomelos, Citron en texture, Biscuit Thé Matcha

Nos Desserts de fêtes - 8€ la part

Bûche Chocolat « Illanka », Crèmeux Noisettes, Ganache Poivre de Timut

Notre Paris-Brest « Feuille d'Or »

Bûche Agrumes d'Hiver « Orange, Pomelos, Citron en texture, Biscuit Thé Matcha

Confiserie Gourmande

Pain d'épices de Noël Moelleux **16€ Pièce**

CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ



BON DE COMMANDE - NOS PLATS A EMPORTER - FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2023

Disponible le 23,24,30 & 31 décembre 2023 (COMMANDE 72H AVANT LA DATE DE RETRAIT)

Le retrait des commandes du 24 décembre se fera uniquement le matin de 9h00 à 12h00

NOM Prénom : Date de retrait : Heure :

Numéro de téléphone : Email :

NOM	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ
AMUSE - BOUCHE		
Croque-Monsieur au Vieux Présent et à la Truffe	2.00 € Pièce	
Huître Spéciale Tarbouriech, Pesto Pourpier	5.00 € Pièce	
Macaron Foie Gras de Canard-Noisettes	3.00 € Pièce	
Notre Quiche au Maroilles pour 6 personnes	16.00 € Pièce	
Gougère au Comté	1.00 € Pièce	
Cube de Saumon Fumé Artisanal, Fleurette Raifort	2.00 € Pièce	
Planche de Charcuterie du terroir et Fromages affinés pour 2 personnes	16.00 € Pièce	
NOS MENUS DE FÊTES		
Menu à 75€		
Tataki de Bœuf « Angus » de Busnes *	75.00 € par personne	
Saumon Mariné « Tout Betterave » *		
Suprême de Volaille de Licques, Sauce Albufera *		
Dessert : (au choix)		
Bûche Chocolat « Illanka » <input type="checkbox"/>		
Paris-Brest <input type="checkbox"/>		
Bûche Agrumes d'Hiver <input type="checkbox"/>		
Menu à 95€		
Buchette de Foie Gras de Canard Maison Andignac *	95.00 € par personne	
Noix de Saint Jacques du Boulonnais Mi-Cuite *		
Blanquette Ris de Veau au Champagne Brut *		
Dessert : (au choix)		
Bûche Chocolat « Illanka » <input type="checkbox"/>		
Paris-Brest <input type="checkbox"/>		
Bûche Agrumes d'Hiver <input type="checkbox"/>		
NOS DESSERTS DE FÊTES		
Bûche Chocolat « Illanka »	8.00 € la part	
Notre Paris-Brest « Feuille d'Or	8.00 € la part	
Bûche Agrumes d'Hiver	8.00 € la part	
CONFISERIE GOURMANDE		
Pain d'épices de Noël Mbelleux	16.00 € pièce	

Le retrait des commandes se fait au Château de Beaulieu, pas de livraison.

Le règlement de la totalité de votre commande est demandé à la réservation

Fait à : Le :/...../2023

Signature :