



Les Tisons

La Gastronomie et le Raffinement
pour vos plaisirs
Gustatifs et Visuels



Les Menus Banquet

www.lestisons.fr

Forfait apéritif

5 € par personne
avec kir et 5 feuilletés par personne

ou

8 € par personne
avec cocktail des Tisons (2 coupes)
(Cointreau, sucre de canne, citron et méthode champenoise)

Et 3 amuse-bouches à choisir (un 4^e pour 1 €):

Cuillère de Noix de Pétoncle et Tombée de Poireaux au Safran

Macaron au Foie Gras

Petit Wrap au Jambon de Pays

Tartare d'Avocat à la Mangue

Rillettes de saumon

Crevette Thai Tempura

Petit Wrap au Saumon

Rouget en Chemise de Pomme de Terre

Crevette en Chemise de Légumes

Verrine Tiramisu à la Coppa et au Parmesan

Crème brûlée tomates et olives

Madeleine au foie Gras

Droit de Bouchon offert pour le Champagne*

Ou

Champagne Louis Constant Réserve
à prix coûtant : 19 € ttc*

* Offre valable uniquement sur les desserts de chaque menu.
Non valable pour l'apéritif ou le reste du repas.

...

Un acompte de 300 € vous sera demandé pour toute
réservation de salle, le solde à la fin de la réception.

...

Pour les déjeuners: disposition de la salle jusqu'à 18 h

Pour les dîners: jusqu'à 1 heure du matin

Pour toutes heures dépassées, un supplément vous sera
demandé mais vous pouvez prolonger votre fête sans souci.

...

Nous vous demandons de nous communiquer le nombre de vos
convives le lundi précédent votre manifestation (quand elle a
lieu le week-end) pour organiser au mieux nos commandes.
C'est cette quantité qui vous sera facturée.

Menu à 36 euros

(+4,00 € avec fromages • +2,00 € avec sorbet)

TTC, service compris

Boissons comprises à discrétion (vin blanc, vin rouge, eau et café)

À partir de 16 adultes

Entrée

Oeuf mollet sur Toast, crème de Jambon de Pays

ou

Pancake Picard, crème de Maroilles

ou

Tatin de courgette au saumon, sauce crevettes

Plat

Carré de porc au Thym brûlé

ou

Médaille de Volaille farci sauce aigre douce

ou

Dos de Cabillaud en croûte de chorizo

Dessert

Tarte fine aux Pommes maison, Glace Caramel

ou

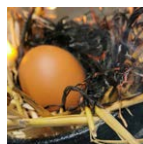
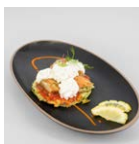
Palet Chocolat Passion, Sorbet Exotique

ou

Millefeuille à la Mandarine Impériale (aux Fraises selon saison)

ou

! Gâteau pour votre « occasion »



Chaque menu comprend le nappage en tissu blanc, la location de salle, les boissons (sans l'apéritif), le service. Il est important de choisir le même menu pour l'ensemble des convives.

Les viandes sont servies avec une poêlée de légumes de saison et de pommes de terre selon l'humeur du chef.

Menu à 46 euros

TTC, service compris
Boissons comprises à discrétion (vin blanc, vin rouge, eau et café)
À partir de 16 adultes

Entrée

Tarte Fine de poireaux, saumon et lotte
ou
Œuf poché, écrevisses, champignons, sauce poulette
ou
Terrine de Foie Gras mi-cuit, Compotée de Nectarines Aigre douce
ou Chutney de Poires ou Mangue, (+3 €)
ou
St Jacques juste saisies, Risotto, crème d'échalotes (+2 €)

Sorbet

Sorbet citron / Limoncello
ou
Sorbet Pomme verte / Manzana
ou
Sorbet Pêche de vigne / Liqueur de Pêche de vigne
ou
Sorbet Cœur de Fraise / Champagne
ou
Sorbet violette/vodka frappée

Plat

Filet Mignon de Porc aux Maroilles
ou
Pavé de Bœuf aux Échalotes
ou
Filet de Bœuf aux Girolles (+ 2€)
ou
Filet Mignon de Veau crémeux de cèpes (+ 1€)
ou
Filet de Bar crème d'Aneth (+ 2€)
ou
Magret de canard à la mangue

Fromage

Buffet ou Plateau de Fromages et Mesclun

Dessert

(2 desserts à choisir)
Pièce Montée en choux (+ 1 €)
Croustillant Caramel au Beurre salé
Verrine Mousse au Citron Meringuée
Soupe de Fraises ou Framboises à la Menthe
Croustillant Chocolat
Verrine de Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos
Paris-Brest
Smoothie fraise
Poirier, Fraisier (en saison)
Forêt Noire, St Honoré
Number Cake (+ 2€)

Menu à 59 euros

TTC, service compris

Boissons comprises à discrétion (vin blanc, vin rouge, eau et café)

À partir de 16 adultes

Entrée 1

Suprême de Caille aux Cèpes, Coulis de Poire

ou

Poêlée de ris de Veau crème de petits pois

ou

Terrine de Foie Gras mi-cuit, compotée de Nectarines Aigre Douce
ou Chutney de Poires (selon saison)

Entrée 2

Cassolette de gambas et St Jacques à l'Aneth

ou

Filets de Rougets, Mirepoix de Légumes oubliés, Crème de Poireaux

ou

Brochette de Lotte et St Jacques, crème aux Échalotes (+1 €)

Sorbet

Glace Rhum-Raisin / Rhum

ou

Sorbet Pomme verte / Manzana

ou

Sorbet Pêche de Vigne / Liqueur de pêche de vigne

ou

Sorbet Cœur de Fraise / Champagne

ou

Sorbet violette/vodka frappée

Plat

Carré d'Agneau Jus à l'Ail Confit

ou

Les Filets de l'Empereur façon Curnonsky (+ 1 €)
(Agneau, bœuf, veau avec sauce au foie gras et truffes)

ou

Filet de bœuf flambé au cognac ou aux Morilles

ou

Mignon de Veau au Cidre ou aux Morilles (+ 1€)

ou

Magret de canard à la mangue

Fromage

Buffet de Fromages et Mesclun

Dessert

(2 desserts à choisir)

Pièce Montée en choux (+ 1 €)

Croustillant Caramel au Beurre salé

Verrine Mousse au Citron Meringuée

Soupe de fraises ou framboises à la menthe

Croustillant Chocolat

Verrine tiramisu framboises et spéculoos

Paris-Brest

Sabayon pistache et framboises

Number Cake (+ 2€)

Menu enfants 15 euros

Biscuits Apéritif

Nuggets et Potatoes

ou

Escalope de Volaille, Pommes de Terre Écrasées

+

Mini Crêpes

+

Jus de fruits, soda, eau

Prix nets au 05/2023



Claire & Mickaël FORGET

Restaurant, Réceptions,
Traiteur et Gîte
à 10 min d'Abbeville

3, rue du 8 mai 1945
80690 Ailly-le-Haut-Clocher

Tél. : 03 22 28 27 27
contact@lestisons.fr

Jours d'ouverture :

Tous les midis sauf le mercredi

Les vendredis et samedis soirs

Ouverture possible
le soir en semaine
pour réservation de groupe

Nouveau
Un gîte de 14 personnes
à votre disposition !!!!

