

Les Desserts

Tous les menus proposent
un Buffet de desserts
(à partir de 50 personnes)

Choisissez 5 desserts parmi les suivants :

- Croustillant au chocolat
- Croustillant caramel au beurre salé
 - Crème brûlée
 - Île flottante
- Tiramisu framboises et spéculoos
 - Mousse au citron meringuée
 - Soupe de fraises à la menthe
 - Sabayon pistache framboises
 - Paris Brest etc.
 - Pièce montée +2 €
 - Macaron
 - Charlotte aux fraises

Les petits plus

- **Location de chandeliers**
 - à 3 branches, 70 cm de haut (20 à disposition) : 6,50 € l'unité
 - de plus petit argenté : 5 € l'unité
- **Fût de bière et matériel à disposition :**
120 € le fût de Stella Artois 30 L
- **Heures supplémentaires** après 1h00 du matin : 40 € / heure
- **Location d'une Borne à Selfies personnalisés**
inclus pack 200 photos : 300 € la soirée
- **Candy Bar** : 40 € (sans les bonbonnières)
- **Aucun droit de bouchon** pour le champagne ou pétillant du dessert
- **Brunch du lendemain** à partir de 17 € par personne sans service
 - **Vases martini** 6,50 € l'unité à la location
 - **Nœud de chaises** : 1 €
(rose, gris, parme, bleu marine, vert menthe, toile de jute et résille or)



Claire & Mickaël FORGET

Restaurant, Réceptions
et Traiteur
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 de fermeture :
dimanche soir,
lundi soir
et mercredi la journée



Conception et impression nord-image.com



La Gastronomie et le Raffinement
pour vos plaisirs
Gustatifs et Visuels



www.lestisons.fr

Apéritif

Apéritif du dîner compris
dans chaque formule :

- **Cocktail des Tisons**
(Cointreau, sucre de canne, citron, méthode champenoise)
- **3 amuse-bouches à choisir :**
 - Macarons salés
 - Madeleine de foie gras
- Cuillère de noix de pétoncle et tombée de poireaux au safran
- Petit wrap au saumon fumé
- Brochette de magret fumé et abricot sec
 - Petit wrap au jambon de pays
 - Crevette tempura
- Rillettes de saumon et leur tartare d'avocat à la mangue en verrine
- Tiramisu coppa et parmesan
- Rouget en chemise de pommes de terre
 - Crevette en chemise de légumes
 - Crème brûlée tomates et olives

Menu enfants 16 euros

TTC, service compris
Jusqu'à 12 ans

Assiette de charcuterie

ou

Saumon et quartiers de tomates

...

Steack haché

ou

Escalope de volaille et écrasée de pommes de terre

...

Glace 2 boules ou mini crêpes

La Box Kid
10 euros



1 Sandwich
1 paquet de Chips
1 crêpe au Chocolat
1 Capri-Sun
1 sucette ou bonbon

Buffet à 52 euros

BUFFET - TTC, service compris - À partir de 40 adultes

Apéritif

Partie 1 - Les entrées

Plateau de cochonnailles
(jambon de pays, rosette, mortadelle...)
Terrine de canard
Saumon en Bellevue
Terrine de poissons
Terrine aux 3 légumes et son coulis de Tomates
Cocktail d'avocat et crevettes aux pamplemousses
Crevettes roses, sauce aioli
• Sauce Cocktail •

Accompagnement:

Saladine de tomates cerises et mozzarella au basilic
Asperges vertes vinaigrette aux copeaux de parmesan
Salade de betteraves mimosa

Partie 2 - Les plats

Jambon à l'os à l'ananas
Rosbeef
Rôti de porc
• Sauce tartare et mayonnaise •

Accompagnement:

Salade Sud'n Sol (tortellinis, poivrons grillés, tomates confites)
Crudités variées
Salade Piémontaise

Buffet de Fromages

Buffet de fromages affinés et salade de mesclun

Buffet de Desserts

7 desserts à choisir
parmi la carte des desserts

Menu à 56 euros

TTC, service compris

Apéritif

Les Entrées

Écllosion de melon, effeuillée de jambon de Parme, vin de groseille
ou
Tatin de Courgettes, dès de Saumon mariné
ou
Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de nectarines aigre douce (+2 €)
ou
Tarte fine aux poireaux, Saumon et Lotte, crème crustacée

•••

Possibilité d'ajouter un trou normand pour 2 €

Les Plats

Mignon de Porc au Thym Brulé
ou
Suprême de pintade, crème de morilles
ou
Filet mignon de veau, crème de cèpes (+ 1€)

Les Fromages

Plateau de fromages par table, son assiette de Mesclun

Buffet de Desserts

5 desserts à choisir
parmi la carte des desserts

Menu à 64 euros

TTC, service compris

Apéritif

Les Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit
ou
Foie gras poêlé, compotée de nectarines aigre douce
ou
Cassolette de Lotte et St Jacques, Crème aux échalotes
ou
Nage de St Jacques et langoustines et crème à l'aneth (+1 €)
ou
Queue de homard, salade d'asperges et pomelos (+3 €)

Le Sorbet

Sorbet citron / limoncello
ou
Sorbet pomme verte / liqueur de pomme
ou
Sorbet pêche de vigne / liqueur de pêche de vigne
ou
Sorbet cœur de fraise / champagne

Les Plats

Tournedos de canard et sa pomme rôtie ou tartare de mangues poêlées
ou
Filet Mignon de veau aux morilles
ou
Les filets de l'Empereur façon Curnonsky (+2 €)
(agneau, veau, bœuf avec une sauce aux truffes et foie gras)
ou
Filet de bœuf flambé au cognac ou aux morilles (+2 €)

Les Fromages

Plateau de fromages par table, son assiette de Mesclun

Buffet de Desserts

6 desserts à choisir
parmi la carte des desserts

Menu à 70 euros

TTC, service compris

Apéritif

Les Entrées

(Première entrée)
Terrine de foie gras de Canard mi-cuit au gruë de cacao et griottines
ou
Ris de veau poêlés sur lit de pommes de terre vitelotte (+1 €)
ou
Écllosion de melon, effeuillée de jambon de Parme, vin de groseille
ou
Foie gras poêlé et sa compotée de nectarines aigre douce

(Seconde entrée)

Nage de St Jacques et langoustines et crème à l'aneth (+1 €)
ou
Queue de homard, salade d'asperges et pomelos (+3 €)
ou
Brochette de lotte et St Jacques, beurre blanc aux échalotes, risotto

Le Sorbet

Sorbet citron / limoncello
ou
Sorbet pomme verte / liqueur de pomme
ou
Sorbet pêche de vigne / liqueur de pêche de vigne
ou
Sorbet cœur de fraise / champagne

Les Plats

Tournedos de canard et son tartare de mangues poêlées
ou
Médaillon de veau et sa pomme rôtie, sauce au cidre ou aux morilles
ou
Les filets de l'Empereur façon Curnonsky (+1 €)
(agneau, veau, bœuf avec une sauce aux truffes et foie gras)
ou
Filet de bœuf flambé au cognac ou aux morilles (+2 €)

Les Fromages

Brochette de fromages et jeunes pousses
ou
Buffet de fromages
ou
Plateau par table

Buffet de Desserts

6 desserts à choisir
parmi la carte des desserts

- Les 4 menus comprennent:**
- La mise en place / dressage de la salle, des tables
 - Nappage et serviettes en tissu blanc
 - Le service
 - La location de salle
 - Le cocktail des Tisons et ses amuse-bouches
 - Le repas selon la formule choisie
 - Les boissons du repas à discrétion*:
eau plate et gazeuse, vin blanc, vin rouge et café
 - Le prêt du matériel de pompe à bière

*boissons à volonté