



*Les
Menus
Banquets*

Les Tisons

Le plaisir gustatif par passion

Forfait apéritif

TTC, service compris

5 € par personne
avec kir pétillant et 5 feuilletés par personne

OU

9 € par personne
avec cocktail des Tisons (2 coupes)
(Cointreau, sucre de canne, citron et méthode champenoise)
et 3 mises en bouche du chef
(pour chaque rajout d'amuse bouche 1.50€ supplémentaire)

Et 3 amuse-bouches à choisir :

Cuillère pétoncles Poireaux au safran
Madeleine au Foie Gras
Wrap bacon cheddar oignon frit
Rillettes de lieu noir coulis de Tomates séchées
Rillettes de saumon, chips de crevettes
Quiche chèvre miel
Quiche lorraine
Focaccia jambon émental
Crevette en Chemise de Légumes
Sablé pesto, chantilly aneth, saumon Fumé
Crème brûlée tomates et olives
Madeleine au foie Gras

Droit de Bouchon offert pour le Champagne*

OU

Champagne BAUSER à prix coûtant : 22 € ttc*

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

...

Un acompte de 500 € vous sera demandé pour toute réservation de salle, le solde à la fin de la réception.

...

Location de la salle :
Restaurant (35 max) et Petite salle de 50 places : 500 € ttc
Grande salle de 200 places : 800 € ttc
Petit salon (16 max) : 250 € ttc

...

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
10 jours avant pour organiser au mieux nos commandes.
C'est cette quantité qui vous sera facturée.

...

Les confettis et dérivés sont interdits.

Menu à 37 euros

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

TTC, service compris, pain compris

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

À partir de 16 adultes

Entrée

Œuf parfait, crème de comté, petits croûtons

OU

Ravioles de burrata et aubergines, crème de petits pois

OU

Déclinaison de saumon

Plat

Carré de porc au Thym brûlé

OU

Médaille de Volaille farci aux poireaux crème de poireaux

OU

Dos de lieu noir riz cantonais au chorizo crème chorizo

Dessert

Tarte Tiramisu

OU

Pavlova aux Fruits de saison

OU

DOM TOM (coco passion)

OU

Pièce montée (+3 €)

Pour votre « occasion », possibilité d'1 Gâteau,
(à choisir dans la liste des gâteaux des menus à 47 et 67 euros)
dans le cadre d'un baptême, d'une communion, d'un anniversaire...
ce gâteau symbolisera « LE » moment gourmand (et photogénique),
comme par exemple couper le gâteau des mariés à 4 mains,
souffler les bougies d'un anniversaire...
(Consultez-nous)

Chaque menu comprend :

le nappage en tissu blanc, les
boissons (sans l'apéritif),
le service.

Il est important de choisir les mêmes plats
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 47 euros

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

Entrée

Œuf parfait paysanne crème oignons brûlés, chips d'emmental

OU

Gratiné de lotte bardée de lard crémeux crécy

OU

Terrine de Foie Gras mi-cuit, Compotée de Nectarines Aigre douce, griottes
ou Chutney de Poires ou Mangue (+3 €)

OU

St Jacques juste saisies, petits légumes, 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 au Maroilles

OU

Carré d'agneau au jus confit

OU

Filet de Bœuf aux Girolles (+ 2€)

OU

Filet Mignon de Veau crème infusée au foin (+ 1€)

OU

Filet de Bar crème d'Aneth (+ 2€)

OU

Magret de canard à la mangue ou griottes

Fromage

Plateau de Fromages et Mesclun

Dessert

Choisir 1 gâteau **ou** 1 gâteau + 1 verrine*

Menu 47 et 67 euros

GÂTEAUX :

Pièce montée (+2 €)

Croustillant caramel

Croustillant chocolat

Croustillant pistache framboise

Paris-Brest

Poirier, fraisier

Entremets exotique (PABANA)

St Honoré

Number Cake (+ 2€)

DOM TOM (coco, passion)

Menu 47 et 67 euros

VERRINES:

Crème brûlée

Verrine mousse citron meringuée

Soupe de fraises

Verrine tiramisu fruits rouges

Verrine 3 chocolats

*Si vous choisissez le gâteau sans la
verrine, la part de gâteau sera plus
importante.

Menu à 67 euros

TTC, service compris, pain 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) ou foie gras poêle

Entrée 2

Cassolette de gambas et St Jacques à l'Aneth

OU

Queue de Homard, crémeux de céleri, ravioles de légumes (+3 €)

OU

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

Choisir 1 gâteau ou 1 gâteau + 1 verrine*

Menu enfant a 17 euros

TTC, service compris

Biscuits Apéritif

Nuggets Frites

OU

Escalope de Volaille, Pommes de Terre Écrasées

OU

Burger frites

+

Mini Crêpes

OU

glaces

+

Jus de fruits, soda, eau

Les Tisons

Le plaisir gustatif par passion

Claire & Mickaël FORGET
Restaurant, Réceptions,
Traiteur et Gîte
à 10 min d'Abbeville.

Jours d'ouverture :
Tous les midis (sauf le mercredi)
Les vendredis et samedis soirs
Ouverture possible le soir en semaine
pour réservation de groupe

contact@lestisons.fr

*Restaurant • Traiteur • Salles de réception
Foodtruck*

Ailly-le-Haut-Clocher
03 22 28 27 27

www.lestisons.fr

Pensez
à nos gîtes
de 6 personnes
à 14 personnes à
coté de notre salle
de réception !

Prix nets au 07/2026

www.nord-image.com