



Les prestations traiteurs 2015 **Menu de fête**

36€/personne
sur réservation

En partenariat des artisans traiteurs d'Abbeville,
composez votre menu avec la carte ci-dessous.

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Les offres «Classique» et «Nature» ne peuvent pas être mixées.

À commander 72 heures à l'avance - Les plats seront livrés à la maison

contact@domaine-du-val.com • Tél. : +33 (0)3 22 20 02 69 • 40€ minimum par commande/traiteur

L'offre Cosy

à votre arrivée dans votre maison, vous trouverez une ambiance de fête

- linge de maison (nappe, coussins...)
- décoration de fêtes (décoration de Noël, bougies...)

Offre cosy : 70 €
sur réservation

Pour les vacances de fin d'année, le club house du Domaine du Val étoffe ses petits déjeuners

Nous vous proposons durant les vacances de fin d'année nos « **Petits déjeuners d'ici** » avec dégustation des spécialités locales : gâteau battu, pommes picardes, jus de pomme...

Petit déjeuner d'ici
9 €/personne
sur réservation

l'offre traiteur « Nature »

La nature
à du goût
(Abbeville)

- Mise en bouche de Potirons, et châtaignes

• les entrées •

- Blinis aux poissons fumés émulsion citronnée et passe-pierre
- Marbré de foie gras et magret, poire rôtie en chutney

• les plats •

- Pêche du moment légèrement feuilletée, écume pastelle
- Filet de volaille pochée, Jus d'agrumes
- Joue de bœuf au pain d'épices

Nos plats sont servis avec des garnitures de saison : Poêlée de légumes, ravioles, gratin...

• les desserts •

- Carpaccio de tomme fraîche et au cidre, saladine craquante
- Solférino, coulis exotique
- Feuille croustillante au sureau et chocolat

Menu enfant

12 €/personne
sur réservation

- 1 mise en bouche surprise
- Parmentier de canard confit, ou Ravioles, petits légumes et saumon fumé
- Petits choux festifs, ou Bouchées fruitées et chocolat

l'offre traiteur « Classique »

L'étoile
du jour
(Abbeville)

• les entrées •

- Foie gras de canard mi-cuit maison
- Coquille Saint-Jacques gratinées
- Saumon fumé par nos soins

• les plats •

- Cuisse de canard confite forestière
- Suprême de pintade farcie aux girolles
- Paupiette de saumon à la crème et écrevisses

• les desserts •

- Croquants aux 2 chocolats
- Bûche au chocolat au lait et griottes
- Délice à la vanille et noix de coco

Menu enfant

9 €/personne
sur réservation

- Boudin blanc
- Escalope de volaille
- Bûche au chocolat au lait et griottes