



## Menu groupe 2025 A partir de 20 participants

### Menu "Corsaire" en 2 temps : 39,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + plat + boisson (bière en 25cl/ vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

### Menu "Capitaine" en 3 temps : 42,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + entrée + plat + boisson (bière en 25cl / vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

### Menu "Amiral" en 3 temps : 44,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + planche dégustation mixte (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) + plat + boisson (bière en 25cl/ vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

### Menu "Terre de Flandres" : 25,00 €

Planche mixte charcuteries (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) et fromages locaux + boisson (bière du Jean-Bart en 25cl/ Jus de pomme/ kir Flamand).

Visite + forfait guide inclus.

### Visite + dégustation : 22,00 €

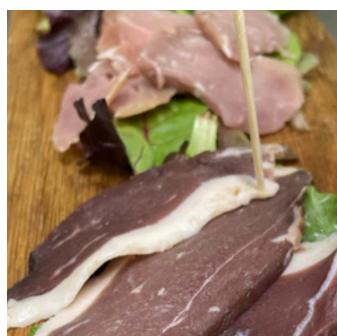
Planche poissons (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) + boisson (verre de vin/ bière en 25cl/ soft).

Visite + forfait guide inclus.

Pour plus de convivialité, n'hésitez pas à demander une animation musicale pour votre repas. Concert de chansons françaises, musettes, folk, blues... ambiance garantie !



100% fait maison.





# Carte pour le choix des menus groupe 2025

1 choix possible pour l'ensemble du groupe.

## Entrées

- Pommes de terre chaudes et harengs marinés,
- Œuf dur et mousse de saumon fumé, \*
- Terrine de saumon et de morue fumés, \*
- Terrine de campagne.

## Plats

- Steak de saumon fumé façon Fish and Chips, \*
- Brandade de morue fumée, \*
- Pot'je vlees,
- Carbonnade flamande au lard fumé, \*
- Magret de canard fumé (cuisson du chef), \*
- Sauté de porc (crème de Maroilles OU forestière, à préciser),
- Volaille (crème de Maroilles OU forestière, à préciser).

La plupart de nos plats sont accompagnés de frites et d'une poêlée de légumes.

Le pot'je vlees est accompagné de frites et de salade.

La brandade est accompagnée de salade.

## Desserts

- Gaufre du Nord,
- Profiteroles,
- Mousse au chocolat,
- Mi-cuit au chocolat sans gluten.

Possibilité de plat végétarien sur demande.

\* Produits 100% artisanal,  
Fumés dans la saurisserie du Jean-Bart.



Tous nos plats sont fait maison, sauf

- la terrine de campagne,
- le pot'je vlees,
- le mi-cuit au chocolat.

