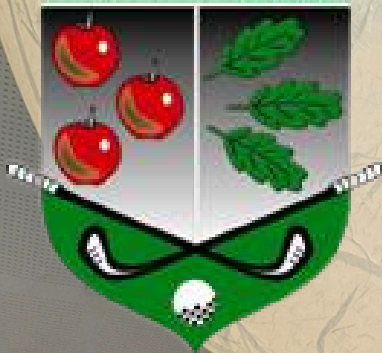
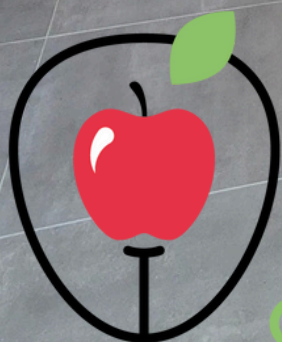


Golf de Mormal



MENU DE GROUPE 2026



BRASSERIE
L'Appétit

MENU DE L'AVESNOIS

FORMULE 2 PLATS À 29€

FORMULE 3 PLATS À 34€

(Eau et café compris)

En dessous de 15 personnes choix unique

Au dessus de 15 personnes, 2 choix possible



ENTRÉES

Flamiche au Maroilles

Terrine du Hameau des Preutins

PLATS

Cocotte de volaille (Earl Louis Volailles) au Maroilles, grenailles rôties à l'ail et au thym, légumes du moment

Pressé de boeuf façon carbonnade, grenailles rôties à l'ail et au thym, légumes du moment

DESSERTS

Brioche perdue de notre Boulanger, glace au caramel de la Ferme du Louvion

Moelleux pomme spéculoos

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre et le choix des convives au plus tard 1 semaine en avance. Tout changement 48h avant sera facturé.

MENU CARNIVORE

FORMULE 2 PLATS À 35€

(Eau et café compris)



VIANDES

Moelleux de cochon ibérique ail et persil

Pressa de boeuf

Filet de volaille mariné aux épices cajun

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine gratiné au pesto rouge et à la mozzarella

Grenailles rôties à l'ail et au thym

Salade verte

Salade de pâtes du moment

Sauce barbecue maison et crème au fromage blanc et fines herbes

DESSERTS

Assortiment de 4 mini desserts

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Formule servie au buffet

Merci de nous préciser le nombre de convives 1 semaine en avance,
tout changement 48h avant sera facturé

MENU PRESTIGE

FORMULE 2 PLATS À 34€

FORMULE 3 PLATS À 40€

(Eau et café compris)

En dessous de 15 personnes choix unique

Au dessus de 15 personnes, 2 choix possible



ENTRÉES

Tartare de saumon à la mangue, concombre et vinaigrette sésame, soja
Tataki de bœuf mariné à l'ail, gingembre et au sésame

PLATS

Pièce de boeuf du moment (Boucherie Chez Jean), purée de pomme
de terre truffée, légumes du moment

Filet de dorade, purée de pomme de terre truffée, légumes du
moment

DESSERTS

Assiette gourmande
Coulant chocolat noir, cœur chocolat blanc,
glace à la vanille du Louvion

Assiette de fromages de la région

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre et le choix des convives au plus tard
1 semaine en avance. Tout changement 48h avant sera facturé.

PLANCHA DE MORMAL

(SERVICE UNIQUEMENT LE SOIR)

30€ PAR PERSONNE EAU ET CAFÉ COMPRIS



VIANDES

Pavé de jambon

Saucisse artisanale du Hameaux des Preutins

Brochette de poulet mariné

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine gratiné au pesto rouge et à la mozzarella

Grenailles rôties à l'ail et au thym

Salade verte

Salade de pâtes du moment

Sauce barbecue maison et crème au fromage blanc et fines herbes

DESSERTS

Buffet gourmand

Buffet de fromages de la Ferme du Louvion

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre de convives 1 semaine en avance,
tout changement 48h avant sera facturé

PLANCHA L'APPÉTIT

(SERVICE UNIQUEMENT LE SOIR)

40€ PAR PERSONNE EAU ET CAFÉ COMPRIS



VIANDES ET POISSON

St Jacques marinées aux agrumes

Pressa de boeuf

Filet de volaille mariné aux épices cajun

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine gratiné au pesto rouge et à la mozzarella

Grenailles rôties à l'ail et au thym

Salade verte

Salade de pâtes du moment

Sauce barbecue maison et crème au fromage blanc et fines herbes

DESSERTS

Assortiment de 5 mini desserts

Buffet de fromages de la Ferme du Louvion

+7.00€ TTC/pers

FORMULE VIN

Vins (environ 2 verres/pers)

+6.00€ TTC/pers

Merci de nous préciser le nombre de convives 1 semaine en avance,,
tout changement 48h avant sera facturé

MENU VÉGÉTARIEN

Un menu unique est proposé pour les personnes ne mangeant ni viande ni poisson

Mini Poke Bowl : riz, vinaigrette sésame et soja, légumes et fruits du moment

Steak végétal et accompagnement du menu choisi



Pour toutes les personnes ayant un régime alimentaire spécifique (halal, vegan...) merci de nous le préciser afin de leur proposer un menu adapté.



BRASSERIE
L'Appétit