



office de tourisme
et des congrès
Dunkerque Dunes de Flandre

MENUS GROUPES 2019

DUNKERQUE ET MALO LES BAINS
Office de Tourisme et des Congrès
Dunkerque Dunes de Flandre

LE GRAND MORIEN

35 place Jean Bart
59140 DUNKERQUE
Dépose autocar à côté du restaurant

Menu Fraîcheur

(sert de base au calcul des tarifs des journées)

Flamiche de saison
Ou Terrine de campagne

Waterzoï de la mer
Ou Carbonnade flamande - frites
Ou Poulet Maroilles - frites

Tarte vergeoise
Ou Salade de fruits

Boissons : 1 verre de vin ou 1 Heineken
Eau plate



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

Kir vin blanc

Cassolette de la mer
Ou Soufflé au Maroilles

Dos de Cabillaud, crémeux d'endives, riz blanc
Ou Filet mignon à la bière, gratin dauphinois
Ou Waterzoï de poulet

Ch'tiramisu
Moelleux au chocolat

1 verre de vin ou 1 bière
Eau plate

Café

LES 3 BRASSEURS

Zac des Bassins – Pôle Marine

59140 DUNKERQUE

Possibilité de stationner l'autocar à côté du restaurant

Menu Fraîcheur

(sert de base au calcul des tarifs des journées)

Kir vin blanc

½ Toast chèvre chaud

Ou ½ Tartine de Maroilles avec salade

Ou Tomate thon mayonnaise

Ou Flammekueche classique (crème, oignons, lardons)

Escalope de poulet au Maroilles, frites

Ou Hot dog 3 brasseurs

Ou Salade Caesar flammekueche chèvre miel (oignons, tomates, jambon blanc, chèvre, miel, ciboulette)

Fromage blanc aux fruits rouges

Ou Gaufres Bruxelloises chantilly

Ou crêpes cassonade

Ou 1 café et sa mignardise

Bière 25cl (blonde, blanche, ambrée ou brune)

Ou ¼ Vittel/Perrier ou 1 verre de vin (rouge, blanc ou rosé)

Ou 1 verre de 25cl de soda au choix



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

Kir vin blanc

Œuf Mimosa

Ou ½ pain aillé gratiné au Cheddar et à la Mozzarella
ou Terrine de campagne et ses toasts

Carbonnade des 3 Brasseurs, frites

Ou Assiette de moules marinières, frites

Ou Potje Vleesch maison, frites

Ou Tomates farcies, frites

Ou Fish & Chips sauce tartare, frites

Flammekuechette aux pommes (servi chaud)

Ou Mousse au chocolat

Ou Brioche pain perdu et sa glace vanille

Ou assiette de 4 douceurs

Bière 25cl (blonde, blanche, ambrée ou brune)

Ou ¼ Vittel/Perrier ou 1 verre de vin (rouge, blanc ou rosé)

Ou 1 verre de 25cl de soda au choix

Café ou thé

Menu Fraîcheur

(sert de base au calcul des tarifs des journées)

1 kir ou 1 cocktail sans alcool

Carbonnade flamande servie avec pâtes, pomme de terre au four ou frites

Ou émincé de volaille au Maroilles, frites

Ou émincé de volaille à la chicorée, crème d'endives, frites

Ou patate savoyarde (raclette fondue, jambon de pays, cornichons, crème ciboulette) et crudités

Ou patate norvégienne (saumon fumé, crème ciboulette, citron) et crudités

Ou patate Opération Dynamo (raclette et reblochon fondus, jambon de pays, oignons, lardons, cornichons, crème ciboulette et crudités)

Dame blanche

Ou choux pralinés

Ou Ile flottante

¼ de vin blanc, rouge ou rosé ou 1 bière pression

Ou 1 boisson sans alcool

Café



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

1 kir ou 1 cocktail sans alcool

Assiette de charcuterie

Ou salade de filet de hareng à l'huile et pommes de terre

Ou salade de chèvre chaud et lardons

Ou cassolette de fruits de mer (+ 2 € : St Jacques, moules, crevettes, pétoncles, sauce du chef, gratinée à l'emmental)

Carbonnade flamande

servie avec pomme de terre au four ou frites

Ou émincé de volaille au Maroilles, frites

Ou émincé de volaille à la chicorée, crème d'endives, frites

Ou patate savoyarde (raclette fondue, jambon de pays, cornichons, crème ciboulette) et crudités

Ou patate norvégienne (saumon fumé, crème ciboulette, citron) et crudités

Ou patate Opération Dynamo (raclette et reblochon fondus, jambon de pays, oignons, lardons, cornichons, crème ciboulette et crudités)

Dame blanche

Ou choux pralinés (3 petits choux enrobés de chocolat froid et noisettes)

Ou île flottante

¼ de vin blanc, rouge ou rosé ou 1 bière pression

ou 1 boisson sans alcool

Café

LES GENS DE MER

Quai du Risban

59140 Dunkerque

TOUT EST FAIT MAISON, AVEC DES PRODUITS LOCAUX

Menu Fraîcheur

(Sert de base au calcul des tarifs des journées)

Kir vin blanc

Gratinée de poisson au curry
Ou Tarte aux poireaux et chèvre
Ou Assiette de cochonnaille

Filet de poisson sauce beurre citronné, pomme vapeur
Ou Cuisse de poulet rôti, frites
Ou Rôti de porc aux pruneaux, polenta

Pana cotta à la vanille, coulis de fruits rouges
Ou Tarte aux pommes
Ou Flan rhum raisins

¼ de vin
Eau minérale
1 café (offert)



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

Kir vin blanc

Filet de hareng, mousse au citron et ses toasts
Ou Soupière des Gens de mer
Ou Entrée de l'autre menu

Papillote de la mer, légumes et pommes de terre fondantes
Ou Piccata de volaille au Maroilles sur sa galette de pommes de terre croustillante
Ou Plat de l'autre menu

Omelette norvégienne à la vanille flambée au rhum
Ou Gâteau au chocolat et sa crème de spéculoos
Ou Dessert de l'autre menu

½ Vin
Eau minérale
Café

On the beach

31bis Digue de Mer
59240 Dunkerque

TOUT EST FAIT MAISON

Menu Fraîcheur

(sert de base au calcul des tarifs des journées)

Salade de hareng revisitée à la ratte de Brouckerque,
chips de carottes d'antan, vinaigrette tiède
Ou Tarte gourmande aux 2 saumons, épinards crévés

Fish & chips de cabillaud sauce tartare maison, frites
fraîches,
Ou Carbonnade flamande au pain d'épice, frites fraîches
Ou Moules marinières, frites fraîches

Tarte aux pommes, au citron, ou au chocolat (1 seul choix)
Ou Coupe de glace (2 boules, chantilly)

1 boisson (bière Maes ou Leffe, ou un verre de vin ou un
soft)



Menu Gourmet supplément 3 € par personne

Salade de hareng revisitée à la ratte de Brouckerque, chips de
carottes d'antan, vinaigrette tiède
Ou Tarte gourmande aux 2 saumons, épinards crévés

Cassiolette de la mer aux petits légumes (duo de saumon et poisson
blanc - cabillaud ou églefin)
Ou Moules marinières, frites fraîches
Ou Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati

Marquise au chocolat et spéculoos, crème anglaise au caramel
Ou Coupe de glace (2 boules, chantilly, chocolat chaud)

1 bière (Maes, Leffe) ou 1 verre de vin ou 1 soft

Café ou thé

Menu Fraîcheur

(sert de base au calcul des tarifs des journées)

Terrine du chef et confit d'oignon
Ou rillettes de rougets maison et toasts
Ou beignets de calamars frits sauce gribiche

Filet de poulet au Bergues fermier
Ou Duo de poissons, fondue de poireaux
Ou saumon à la planche beurre d'anchois

Délice du chocolatier
Ou glace spéculoos

1/3 vin par personne



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

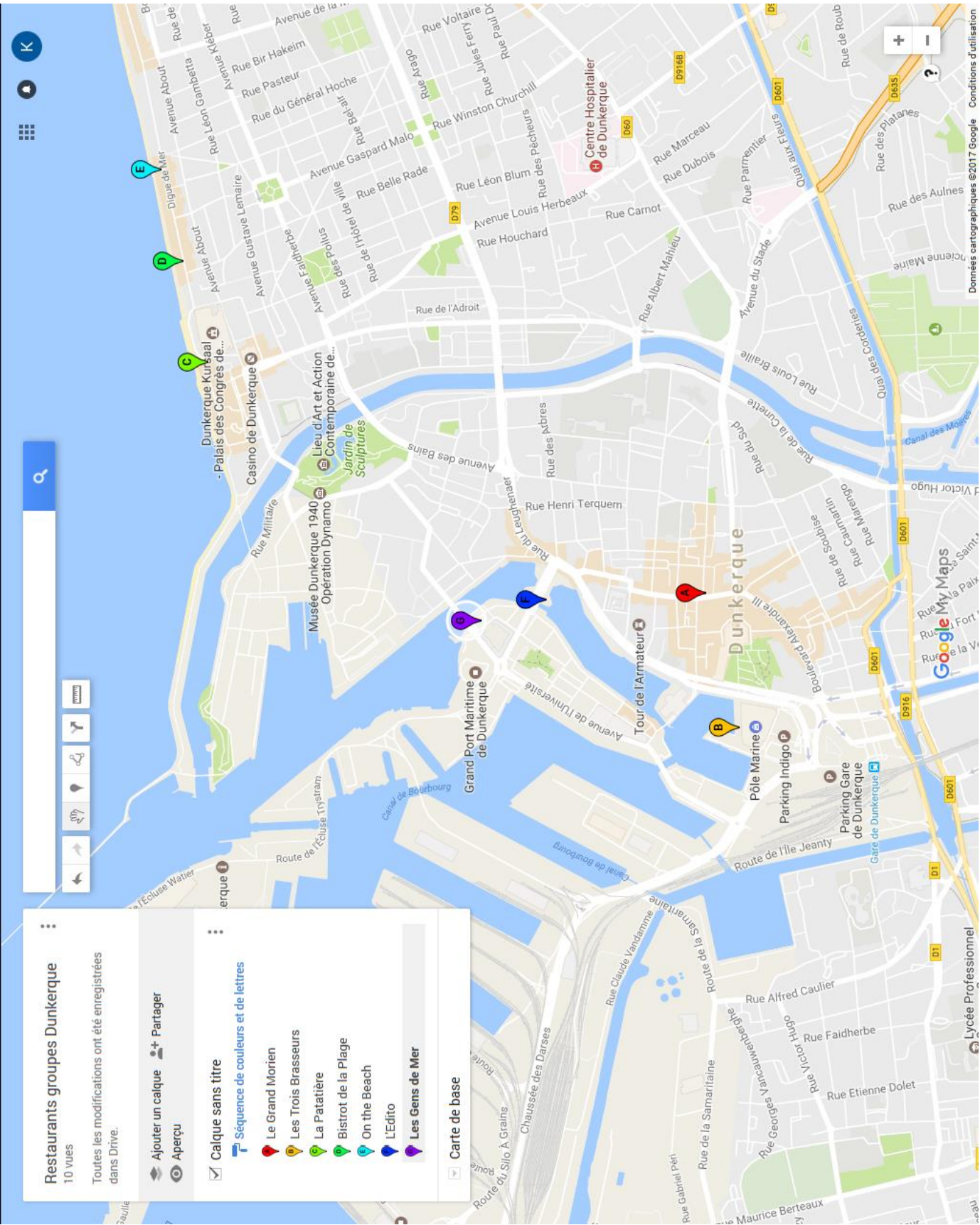
Crottin de Chavignol rôti sur salade
Ou Terrine maison et confit d'oignon
Ou Beignets de crevettes sauce gribiche
Ou Chiffonnade de jambon cru et melon
Ou Méli-mélo de saumon fumé et chèvre frais

Carbonnade flamande frites
Ou suprême de poulet sauce Bergues
Ou Trio de poissons sauce ch'ti
Ou Emincé de porc au chorizo

Assiette gourmande
Ou Coupe flamande (glace spéculoos et liqueur de spéculoos)
Ou Délice au chocolat maison

1/3 de vin par personne

Café



Restaurants groupes Dunkerque
10 VUES

Toutes les modifications ont été enregistrées dans Drive.

Ajouter un calque
 Partager

Aperçu

Calque sans titre

Séquence de couleurs et de lettres

- Le Grand Morien
- Les Trois Brasseurs
- La Patatière
- Bistrot de la Plage
- On the Beach
- L'Édito
- Les Gens de Mer

Carte de base