

MENUS GROUPES 2020

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 volaille aux légumes
Ou Carbonnade flamande - frites
Ou Fish and chips sauce tartare maison

Tarte vergeoise
Ou Salade de fruits

Boissons : 1 verre de vin ou 1 Heineken
Eau plate



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

Cassolette de la mer
Ou Terrine de poissons, crème acidulée

Filet mignon de porc à la bière, gratin dauphinois
Ou Suprême de volaille crème au Maroilles, gratin dauphinois
Ou Pavé de saumon rôti sauce vin blanc, riz basmati, légumes
du moment

Ch'tiramisu
Ou Baba au rhum maison

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

Salade chèvre chaud
ou Tomate thon mayonnaise
ou œuf mimosa

Escalope de poulet au Maroilles, gratin dauphinois
ou Pates carbonara
ou Quiche lorraine avec sa salade

Mousse au chocolat
ou Flan à la bière des 3 Brasseurs
ou 1 café + mini tropézienne

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

Assiette de charcuterie
ou œuf poché et sa crème de champignonon
ou velouté de tomate

Bouchée à la reine, frites
ou Carbonnade 3 Brasseurs, gratin dauphinois
ou Ch'ti gratin (penn, saucisse fumée, maroilles et sauce maroilles)

Flammekuechette aux pommes (servi chaud)
ou Wahouuh chocolat (moelleux chocolat)
ou Tiramisu

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

Menu Fraîcheur

(Sert de base au calcul des tarifs des journées)

Kir vin blanc ou soft

Tartine Ch'ti
Ou Assiette de cochonnaille

Mignon de porc au spéculoos et sa compotée de chicon
Ou Cuisse de poulet à la bière « Affligem », frites

Gâteau au chocolat crème spéculoos
Ou Tarte aux pommes

Vin à discrétion (50cl/pers)
Eau minérale plate ou gazeuse
1 café



Menu Gourmet, supplément 3 € par personne

Kir pétillant ou soft

Salade croustillante, fromages du Mont des Cats et Bergues
Ou Ficelle Picarde

Suprême de volaille au maroilles et sa galette des champs
Ou magret de canard au poivre de Sichuan, chicon braisé

Omelette flamande flambée au Genièvre
Ou Crème brûlée à la chicorée

½ Vin
Eau minérale
Café

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 carpaccio d'avocat au thon

Filet de poulet à la flamande
Ou Duo de poissons, crème de thym
Ou Sauté de porc au curry

Délice au chocolat
Ou Coupe glacé meringuée

1/3 vin par personne ou 1 bière



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

13 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
- Les Gens de Mer

Carte de base

