

Nos Menus d'exceptions



Mariage | Communion | Baptême | Anniversaire



SPORTICA - GRAVELINES

Place du Polder

59820 Gravelines



www.sportica.fr

Menu à 34€50

1ère entrée

Velouté au choix



2ème entrée

Tartare aux deux saumons et agrumes

Ou

Cassolette côte d'opale



Sorbet au choix



Jambette de poulet farcie champignons/raisins

Pomme campagnarde, mousseline de carottes fondantes,
fagot d'haricots verts

Ou

Grenadin de porc façon Orlof

Pomme campagnarde, mousseline de carottes fondantes,
fagot d'haricots verts



Assiette de 3 fromages et salade mêlée

Ou

Assiette de 3 toasts chauds et salade mêlée



Dessert festif

Pain, beurre, condiments

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre & Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

6 heures de service

Menu à 40€50

Assiette ibérique

Ou

Velouté au choix



Pavé de saumon crémeux de moules et safran

Mouillettes aux graines de pavot

Ou

Assiette Terre & Mer

(Opéra au saumon et mascarpone/royal foie gras)



Trou Normand



Suprême de poulet sauce à l'ancienne

Gratin dauphinois, mousseline de carotte fondante, fagot

Ou

Tranche de gigot au jus corsé et thym



Assiette de 4 fromages de France

Ou

Brick au maroilles et pommes et sa salade mêlée



Dessert du pâtissier

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre et Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

6 heures de service

Menu à 45€

Foie gras maison

Ou

Assiette Terre & Mer



Saumon sauce beurre blanc

Riz safrané

Ou

Gratiné océane homardine

(Pétoncle, fruits de mer, julienne crémée bisque de homard)



Trou Normand



Suprême de pintade sauce foie gras

Gratin dauphinois, mousseline de carottes fondantes, fagotin d'haricots verts

Ou

Médaille de veau gratiné forestière

Gratin dauphinois, mousseline de carottes fondantes, fagotin d'haricots verts



Croustillant au reblochon et poires et salade folle

Ou

Plateaux de fromages et salade (sur table)



Gâteaux du pâtissier

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre & Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

6 heures de service



Buffet froid 32 €

Charcuterie, terrine de campagne, terrine de poisson

Tomate au thon, médaillon de surimi, œuf dur, roulade fraîcheur

Salade perles marines, céleris, betteraves, salade



Viandes froides

Rôti de bœuf, rôti de porc en gelé, mignon de volaille aux herbes

Salade de pâtes, taboulé au poulet, piémontaise, salade haricots verts

Salade de blé au curry



Fromages 3 sortes

Salade



Dessert du pâtissier

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre & Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

5 heures de service

Buffet froid & Plat chaud

36 €

Charcuterie, terrine, jambon cru

Tomate au thon, terrine aux deux poissons, œuf

Carottes, macédoine, betteraves, perles marines,
salade de riz, taboulé



Trou Normand au choix



Suprême de poulet sauce crémeuse

Pomme paillasson, tomate provençal, fagotin

Ou

Grenadin de porc façon Orlof

Pomme paillasson, tomate provençale, fagotin



Buffet de fromages 4 sortes



Dessert personnalisé

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre & Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

6 heures de service



Buffet froid 39 €

Charcuterie, jambon cru, terrine de campagne

Saumon Bellevue, saumon fumé, tomate thon, médaillon surimi,
salade ananas/crevette

Coleslaw, betteraves, salade perles marines, concombre à la
crème, œuf dur, avocat



Sorbet au choix



Rôti de bœuf, rôti de porc, salade de poulet antillais,
jambon à l'os

Salade de pâtes au chorizo, salade piémontaise,
taboulé au poulet

Salade d'haricots verts, salade blé au jambon



Fromage 4 sortes

Salade



Dessert

Bordeaux Château Ferthis : 1 bouteille pour 2 pers.

Muscadet Sèvre & Maine : 1 bouteille pour 3 pers.

Eau minérale - Café

6 heures de service

Nos formules

- ◆ Formule apéritive 5,20 €
(4 pièces au choix par personne)
- ◆ Formule vin d'honneur 10,00 €
(8 pièces au choix par personne)
- ◆ Formule vin d'honneur d'après-midi 8,00 €
(6 pièces au choix par personne)
- ◆ Pain polaire 30 pièces 30,00 €
(truite fumée, raifort, œuf de truite)



La carte des boissons

- ◆ Muscadet « Les Donnelières » (75 cl) 9,50 €
- ◆ Bordeaux « Château Ferthis » 12,40 €
- ◆ Fût de bière Grimbergen (30 L) 200,00 €
- ◆ Méthode traditionnelle (La bouteille) 18,00 €
- ◆ Champagne (La bouteille) 28,00 €

Menu enfant 10 €

(moins de 10 ans)

Assortiment de charcuteries



Jambon / frites



Eclair au chocolat



1/4 de boisson

Pour plus d'informations, contactez notre service commercial :

03 28 51 88 95

s.fournier@sportica.fr



www.sportica.fr