



Le Compostelle

MENU à 60 € T.T.C (53,27 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant

Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés

ou

Mi- cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulse

ou

Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise au curry

~~~~~

*Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes*

ou

*Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de pommes de terre*

ou

*Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche*

~~~~~

Assiette du fromager

~~~~~

*Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado*

ou

*Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises*

ou

*Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*½ Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC OU Saint-Emilion AOC*

*½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian*

*Café gourmand*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RETROUVEZ-NOUS SUR

 Lecompostellelille

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr





Le Compostelle

**MENU à 54 € T.T.C (47,91 € H.T)**

*Par personne boissons comprises*

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant  
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

*Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés*

ou

*Mi- cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulse*

ou

*Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise  
au curry*

~~~~~

Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes

ou

*Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de
pommes de terre*

ou

Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche

~~~~~

*Assiette du fromager (supplément de 5€)*

~~~~~

Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado

ou

Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises

ou

Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet

Coupe de Champagne (12cL)

½ Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café gourmand

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille)

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr





Le Compostelle

MENU à 47 € T.T.C (41,79 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

Ballottine de foie gras de canard, chutney de rhubarbe et parfum de sureau, pains toastés

ou

Mi- cuit de Thon, sésame et wasabi, bouillon miso, julienne de daïkon et salade de dulse

ou

*Mesclun de ris de veau aux épices Vadouvan, purée fine d'artichaut, oignons brûlés et béarnaise
au curry*

~~~~~

*Filet de Bœuf snacké, sel fumé et poivres rares, salsa de tomate et avocat, frites paysannes*

ou

*Tronçon de flétan meunière, morcilla ibérique, petits pois et coulis de poivron rouge, espuma de  
pommes de terre*

ou

*Risotto de Saint jacques et primeurs, crème de morilles, dentelle à l'encre de seiche*

~~~~~

Assiette du fromager (supplément de 5€)

~~~~~

*Fraicheur de pamplemousse et estragon, financier pistache, crème légère et mikado*

ou

*Chocolat intense et feuilles cassantes, éclats de framboises*

ou

*Myrtille-Cassis, sablé au spéculoos, chantilly Tonka et sorbet*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*1/3 Bouteille (25cL) de Petit Chablis AOC **OU** Crozes-Hermitage AOC rouge*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

*Café*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/Lecompostellelille)

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

[contact@lecompostelle.fr](mailto:contact@lecompostelle.fr) - [lecompostelle.fr](http://lecompostelle.fr)





Le Compostelle

**MENU à 39 € T.T.C (34,80 € H.T)**

*Par personne boissons comprises*

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant  
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

*Gravlax de Saumon Bømlø, lentilles Beluga, feuilles de moutarde et praliné d'épeautre*

ou

*Variation Végétarienne, fallafels et tzatziki, houmous de betterave et choux fleur, sucrine*

ou

*Bun's feuilleté, émincé de veau et tomates d'antan, roquette et condiments aux câpres*

~~~~~

Gigot d'agneau de lait au foin et épines fumées de romarin, fenouil et carottes confits, polenta fine

ou

*Carré de porc basse température, asperges vertes, gremolata d'agrumes et marjolaine, jus perlé et
croquettes de pommes Dauphine*

ou

*Pavé d'Omble Chevalier sur peau, sabayon à la réglisse, pommes confites, purée d'ail noir, fèves
et primeurs*

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 euros)*

~~~~~

Finger praliné à la façon d'un merveilleux

ou

Éclair Moderne de citron Yuzu, fraise et chocolat blanc

ou

Soupe de Melon rafraichie d'un sorbet verveine, macaron, ricotta et miel

Kir vin blanc (11cL)

1/3 Bouteille (25cL) de Pays d'Oc IGP Viognier Blanc OU Côtes-du-Rhône AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille)

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr





Conditions Générales de Vente

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Pour nos menus :

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes.

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant l'évènement.

Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant l'évènement.

Menus et options à convenir au minimum 48h avant la prestation.

Le nombre de couverts annoncé 48h avant le repas est facturé.

Le restaurant est à votre disposition jusque 16h30 le midi et minuit pour le service du soir.

Au-delà de ces horaires, toute heure entamée est facturée 100€ TTC.

Les mets proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des saisons. Nous nous engageons à livrer des mets de qualité et de gamme équivalente en cas de modification de menu.

Uniquement sur réservation. Celle-ci sera prise en compte en échange du devis signé avec la mention « Bon pour Accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la Prestation.

Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

