



RESTAURANT FRANÇAIS

# LE COMPOSTELLE

## Menus Groupes

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

SANS REFAIRE

Amuse-Bouche

---

Conchiglioni aux rosés de Nieppe, foie gras de Lys et vieille mimolette

Ou

Tartare de Saint-Jacques de nos côtes, chénopode et pickles

---

Saint-Jacques de nos côtes, petits pois - carottes

Ou

Volaille de Licques, chicon & picon

---

Assiette du fromager

---

Pavlova au kiwi Corse

Ou

Forêt noire 2.0

**Vos Boissons :**

Coupe de Champagne (12cL)  
½ Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC OU Saint-Emilion AOC  
½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Évian  
Café gourmand

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

Amuse-Bouche

---

Conchiglioni aux rosés de Nieppe, foie gras de Lys et vieille mimolette

Ou

Tartare de Saint-Jacques de nos côtes, chénopode et pickles

---

Saint-Jacques de nos côtes, petits pois - carottes

Ou

Volaille de Licques, chicon & picon

---

Assiette du fromager  
(supplément 5€ TTC)

---

Pavlova au Kiwi corse

Ou

Forêt noire 2.0

**Vos Boissons**

Coupe de Champagne (12cL)  
½ Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge  
½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Évian  
Café gourmand

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

Amuse-Bouche

---

Conchiglionni aux rosés de Nieppe, foie gras de Lys et vieille mimolette

Ou

Tartare de Saint-Jacques de nos côtes, chénopode et pickles

---

Saint-Jacques de nos côtes, petits pois - carottes

Ou

Volaille de Licques, chicon & picon

---

Assiette du fromager  
(supplément 5€ TTC)

---

Pavlova au Kiwi corse

Ou

Forêt noire 2.0

**Vos Boissons**

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

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

## Menu 42€ TTC (37,53€HT)

Sauf samedi soir, dimanche midi et jour fériés

### Amuse-Bouche

---

Poireaux au barbecue, coquillages, crème glacée au vinaigre impérial stout

ou

Gaufre betterave et truite fumée de l'Artois

---

Joues de lotte au safran Picard, quintessence de maïs

ou

Carré de cochon fermier au foin, jus caféiné et les premières courgettes

---

Assiette du fromager  
(supplément 5€ TTC)

---

Tartelette aux fraises et safran Picard

ou

Baba au rhum

### Vos Boissons

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

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

# LE GOUT VÉGÉTARIEN & SANS GLUTEN

Smoothie petit pois, pommes vinaigrées, féta veggie

---

Pavé du maraîcher, jardin de légumes truffé

---

Sphère chocolat-petillant

## MENU ENFANT

22.00 € T.T.C Entrée + Plat + Dessert  
19.50€ TTC Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
Boissons comprises

GAUFRE, CREMEUX DE CHÈVRE DOUX ET TRUITE FUMÉE

---

BURGER FRITES OU FISH AND CHIPS  
(Légumes à la demande)

---

CŒUR COULANT CHOCOLAT, GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

# LES OPTIONS

- Gâteau d'anniversaire : à la place des desserts proposés + inscription de votre choix

GÂTEAU AUX FRUITS DU MOMENT  
OU  
GÂTEAU PRALINÉ-CHOCOLAT

- Amuse-bouche supplémentaire : 5€ TTC pour 3 pièces par personne
- Droit de bouchon : 10€ TTC par bouteille entamée
- Droit de bouche : 3€ TTC par personne
- Forfait Boissons : supplément de 4€ (menu 42€), 6€ (menu à 49€ et 54€), 7€ (menu à 60€) par personne pour 1 verre (12.5cl) de vin
- La Coupe de champagne supplémentaire : 8€ TTC/ personne
- Trou Normand : Poire, Pomme, Mirabelle, Citron : 5.5€ TTC
- Privatisation de salle possible sous conditions

# CONDITIONS

- Choix individuel sur place possible jusqu'à 12 personnes.
- Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.
- Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.
- Menus et options à convenir au minimum 72h avant la prestation.
- Le nombre de convives transmis 48h à l'avance sera facturé.
- 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.
- Le restaurant est à votre disposition de 12h à 16h00 le midi et de 19h30 à 00h pour le service du soir.  
Avant ou au-delà de ces horaires, toute heure entamée est facturée 100€ TTC.
- 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.

# SÉMINAIRE D'ENTREPRISE GROUPES & ANNIVERSAIRES

ESPACE PRIVATIF OU PRIVATISATION DU RESTAURANT

**ASTRID TRENTESAUX CHARGÉE CLIENTÈLE**

RÉSERVATION 06 25 87 02 76

[contact@lecompostelle.fr](mailto:contact@lecompostelle.fr)

## PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

INSTAGRAM @LECOMPOSTELLE

FACEBOOK @LECOMPOSTELLELILLE

