



MENU à 60 € T.T.C (53,27 € H.T)

Par personne avec boissons comprises

Amuse-Bouche

∞

Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue & porto, pains toastés

OU

Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco

OU

Croustillant de ris de veau en panure de Panko épicée, crème et chips de panais, condiment betterave

∞

Filet de Bœuf poêlé, crème de cèpes et mousseline de Bleues d'Artois, topinambours et épinards

OU

Sole meunière sur l'arête, graines de grenade et passion, jus de crustacés & arabica, accras de butternut

OU

Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre

∞

Assiette du fromager

∞

Gianduja pistache, mousseline chocolat blanc et Amarena, sorbet griotte

OU

Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit

OU

Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat au sirop

Les Boissons :

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

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques





MENU à 54 € T.T.C (47,91 € H.T)

Par personne avec boissons comprises

Amuse-Bouche

∞

Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue & porto, pains toastés

OU

Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco

OU

Croustillant de ris de veau en panure de Panko épicée, crème et chips de panais, condiment betterave

∞

Filet de Bœuf poêlé, crème de cèpes et mousseline de Bleues d'Artois, topinambours et épinards

OU

Sole meunière sur l'arête, graines de grenade et passion, jus de crustacés & arabica, accras de butternut

OU

Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre

∞

Assiette du fromager (+5.00€)

∞

Gianduja pistache, mousseline chocolat blanc et Amarena, sorbet griotte

OU

Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit

OU

Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat au sirop

Les Boissons :

Coupe de Champagne (12cL)

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

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café gourmand

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur



restaurantlaterrassedepremesques





MENU à 47 € T.T.C (41,79 € H.T)

Par personne avec boissons comprises

Amuse-Bouche

∞

Ballottine de foie gras de canard maison, caramel de poivres, gelée de figue & porto, pains toastés

OU

Gambas rôties, viennoise aux arachides, mousseline de patates douces, orange & curcuma, écume de coco

OU

Croustillant de ris de veau en panure de Panko épicée, crème et chips de panais, condiment betterave

∞

Filet de Bœuf poêlé, crème de cèpes et mousseline de Bleues d'Artois, topinambours et épinards

OU

Sole meunière sur l'arête, graines de grenade et passion, jus de crustacés & arabica, accras de butternut

OU

Poêlée de Saint jacques, risotto coraillé, crème de gingembre et combava, tuile de coriandre

∞

Assiette du fromager (+5.00€)

∞

Gianduja pistache, mousseline chocolat blanc et Amarena, sorbet griotte

OU

Chocolat mangue-Timut, croquant, mousse & confit

OU

Poire-Champagne à la façon d'une pavlova, éclats de kumquat au sirop

Les Boissons :

1 Coupe de Champagne

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

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

Café

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques





MENU à 39 € T.T.C (34,80 € H.T)

Par personne avec : boissons comprises

Amuse-Bouche

∞

Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette

ou

Duo de volaille, rillettes en cromesquis, filets de caille fumés, déclinaison d'endives

ou

Bun's marin, effiloché de crabe et mayonnaise aux algues, pickles pomme-concombre

∞

Gigot d'agneau de lait frotté au tandoori, potiron rôti au sésame, espuma de pois chiches et jus réduit

ou

Carré de cochon cuit en basse température, crème de cèpes, topinambours et jeunes épinards, mousseline de Bleues d'Artois

ou

Filet de bar sur peau, mousseline d'artichauts à l'ail d'Arleux, fricassée de pleurotes, émulsion de beurre au miso

∞

Assiette du fromager (+ 5 euros)

∞

Vanille-pécan, sablé et caramel coulant, fraîcheur citron vert

ou

Pomme pochée à la bière, biscuit spéculoos, crème ambrée et réduit d'épices

ou

Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère

Les 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

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques





Le Goût Végétarien

(Menu sans gluten et possibilité de pain sans gluten à la demande)

Beignets de choux fleurs cumin-paprika, vinaigrette de carotte, palet de lentilles et roquette

∞

Risotto crémeux Arborio, topinambours et pleurotes, crème de cèpes et épinards

∞

Macaron au Curry Noir, framboise pépin et litchis, chantilly légère

Le Menu Enfant

22.00 € T.T.C Entrée + Plat + Dessert

19.50€ TTC Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Boissons incluses

Croquette de jambon et mesclun

∞

Dos de cabillaud à la crème de champignon, petit risotto

OU

Pavé de bœuf haché, pommes frites et ketchup

∞

Glace vanille, poires et spéculoos

Les OPTIONS :

Gâteau d'anniversaire : à la place des desserts proposés :

DUO CHOCOLAT ou FRAMBOISE & SPECULOOS

Trou Normand : Poire, Pomme, Mirabelle, Citron : 9.80€

Droit de bouchon : 15€

Forfait Boissons : +3.5€ pour les boissons proposées dans vos menus, avec 1/2 bouteilles de vin par convive.


Location de salle : à déterminer selon vos besoins.

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques





Conditions Générales de Vente

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. »

LA TERRASSE DE PREMESQUES

641, route nationale 59840 PREMESQUES

Tél. : 03.20.08.81.10/06.25.87.02.76 - contact@laterrassedepremesques.com

laterrassedepremesques.com

Retrouvez-nous sur  restaurantlaterrassedepremesques

