

GROUPES

Où  
MANGER  
**A LILLE**

RÉCEPTIONS



BRASSERIE  
**Flore**

 **LA CHICORÉE**

 **LA PAIX**  
A CHAQUE JOUR SON POISSON



[www.restaurantsdelille.com](http://www.restaurantsdelille.com)



Ces menus sont proposés pour un minimum de 10 personnes, exclusivement en choix unique pour l'ensemble du groupe déterminé 1 semaine à l'avance. Prix nets.

17,50€

## MENU TRADITION

### ENTRÉES

Tourte au Vieux Lille / Salade p'tite frisée (salade frisée, pommes de terre sautées, lardons, noix) / Rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne

### PLATS

Sauté de lapin à la bière, tagliatelles / Croûte au Maroilles, frites et salade / Filet de perche au sel de Guérande, tian de légumes

### DESSERTS

Tarte aux pommes cannelle / Mousse au chocolat / Crème brûlée à la cassonade

20,50€

## MENU PLAISIR

### ENTRÉES

Ch'tiote salade (toasts au Maroilles, œuf poché et sa salade d'endives aux noix) / Rillettes d'Oie de l'Ermitage, pain croquant / Duo de croquettes de crevettes grises, sauce tartare

### PLATS

Carbonnade flamande au spéculoos, frites et salade / Cuisse de Volaille de Licques à la forestière, pommes de terre, champignons, romarin / Pavé de saumon, riz sauvage, sauce au miel, poivrons rouges et graines de sésame grillées

### DESSERTS

Tarte au citron / Mousse au spéculoos / Pana cotta à la mangue

25,50€

## MENU DÉCOUVERTE

### ENTRÉES

Saumon fumé de l'Atlantique, crème et toasts grillés / Foie gras de canard au pain d'épices / 6 huitres creuses n°4

### PLATS

Cabillaud au thym, beurre noisette et ses petits légumes / Pavé de Rumsteak, sauce au poivre vert, gratin dauphinois à l'ail d'Arleux / Blanquette de veau traditionnelle, riz

### DESSERTS

Mi-cuit au chocolat / Cheese cake aux pommes poêlées, caramel au beurre salé / Merveilleux au chocolat

## FORAITS BOISSONS

### « TRADITION » : 5€

Vin blanc, rouge (25 cl par personne) « Domaine de Marrenon Lubéron AOC », carafe d'eau, un café ou thé

### « BIÈRE » : 5€

37 cl de Jenlain Or et Jenlain Ambrée, un café ou thé

### « PRIVILÈGE » : 8.50€

Vin blanc, rouge à discrétion jusqu'au dessert « Domaine de Marrenon Lubéron AOC », eau minérales Vittel & San Pellegrino, un café ou thé







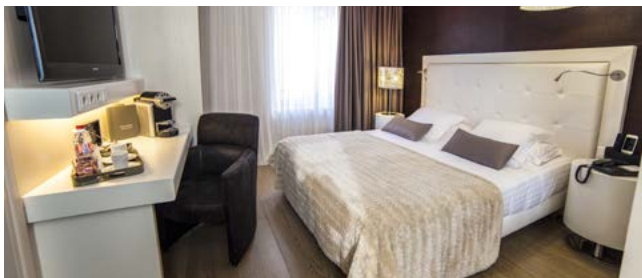
**HÔTEL WHY 4\***  
 7 bis square morisson  
 59000 Lille  
 03 20 50 30 30  
[www.why-hotel.com](http://www.why-hotel.com)

À partir de **87<sup>€</sup>\***



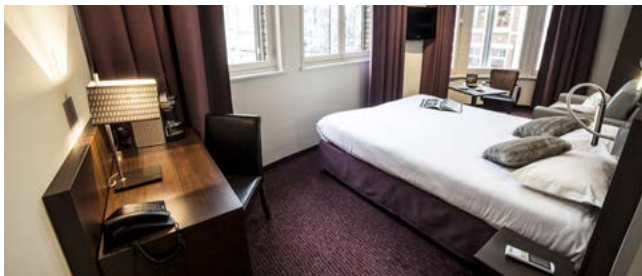
**HÔTEL L'ARBRE VOYAGEUR 4\***  
 45 Bd Carnot  
 59000 Lille  
 03 20 20 62 62  
[www.hotelarbrevoyageur.com](http://www.hotelarbrevoyageur.com)

À partir de **95<sup>€</sup>\***



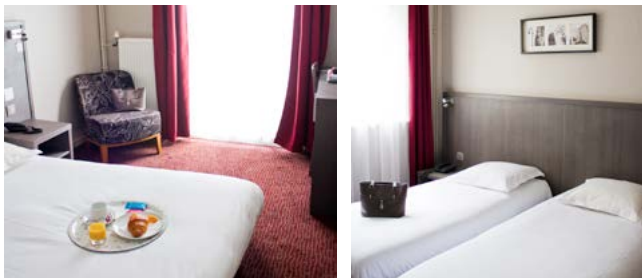
**HÔTEL UP 4\***  
 17 place des Reignaux  
 59000 Lille  
 03 20 06 06 93  
[www.hotelup.fr](http://www.hotelup.fr)

À partir de **73<sup>€</sup>\***



**HÔTEL KANAÏ 3\***  
 10 rue de Bethune  
 59000 Lille  
 03 20 57 14 78  
[www.hotelkanai.com](http://www.hotelkanai.com)

À partir de **70<sup>€</sup>\***



**HÔTEL FLANDRE ANGLETERRE 2\***  
 13 place de la gare  
 59000 Lille  
 03 20 06 04 12  
[www.hotel-flandre-angleterre.fr](http://www.hotel-flandre-angleterre.fr)

À partir de **24<sup>€</sup>\***