



## RÉSERVATION

Ce menu est valable pour un minimum de 10 personnes (sauf pour le menu prestige)



Possibilité de privatiser la salle de restaurant pour un minimum de 60 couverts adultes et pour un menu à 75 euros  
Cocktail à 80 euros + forfait de 1500 euros.

Forfait installation matériel ou décoration pour mariage, anniversaire ... 70 euros

Au-delà de 1 heure du matin, nous facturons 35 euros de l'heure par serveur.

Privatisation totale du site : 3000 euros.

*Droit de bouchon  
8 euros par bouteille ouverte*

## Menu prestige

### Menu 85.00

Kir royal & 3 petits fours froids et 2 petits fours chauds  
2 Entrées + Plat + Fromage + Dessert  
1 bouteille de vin pour 3 personnes + eaux plates et gazeuses + café



Trilogie de saumon (fumé, tartare, mariné)  
Marbré de foie gras aux légumes



Trou Normand  
Sorbet mandarine, mandarine impériale



Filet de bœuf, sauce morilles



Cabécou pané et mesclun de salade



Gâteau selon l'évènement ou choix des desserts du menu Ô Jardin

## LE MENU ENFANT

-de 12 ans

30.00

### Le plat

Hamburger ou  
filet de volaille à la crème et frites

### Le dessert

(comme celui du groupe)

+ softs à discrétion

Visites guidées des

**hortillonnages** en barque durant 45 minutes  
Groupe jusqu'à 50 personnes

## Menu Ô jardin

### Menu 35.00

Kir vin blanc ou bière ou soft  
Plat + Dessert  
1 bouteille de vin pour 3 personnes  
+ eaux plates et gazeuses + café

Uniquement du mardi au vendredi

### Menu 55.00

Kir pétillant & 3 petits fours froids  
Entrée + Plat + Dessert  
1 bouteille de vin pour 3 personnes  
+ eaux plates et gazeuses + café  
Kir royal ou coupe de champagne (Supp 4 euros)  
Spritz ou planteur (Supp 3 euros)



### Les entrées

Salade de tomates, burrata et pesto  
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune  
Ficelle picarde  
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises  
Marbré de foie gras aux légumes & chutney de figues (supp 5.00)



### Les plats

Burger Ô jardin, frites et salade  
Bavette, sauce poivre, frites et salade  
Carpaccio de bœuf, frites et salade (2 assiettes)  
Tartare de boeuf classique  
Magret de canard sauce cassis, pomme grenailles et légumes de saison  
Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym frais et pommes grenailles (supp 5.00)  
Tajine de poulet au citron et olives  
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune, frites et salade  
Pavé de saumon au beurre d'agrumes, légumes de saison  
Ravioles aux 3 fromages, sauce bleue



### Les desserts

Crumble aux pommes, glace caramel  
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud  
Panacotta au coulis de fruits rouges  
Crème brûlée  
Pain perdu brioché, glace vanille  
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis  
Fraise melba  
Gâteau selon l'évènement (supp 5.00)



57, Chemin de Halage - 80000 Amiens - [ojardin@orange.fr](mailto:ojardin@orange.fr) - 03 22 92 04 27