



## 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

15.00

-de 12 ans

### 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

VISITE GUIDÉE  
ADULTE : 15,00  
ENFANT (moins de 12 ans) : 12,00  
(Gratuit pour les moins de 2 ans)

## Menu Ô jardin

### Menu 37.00

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 & 2 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

Foie gras de canard fait maison & chutney de figes (supp 3.00)  
Tartare de saumon avocat, aneth et citron jaune  
Salade de tomates, burrata, pesto & glace basilic  
Salade de gésiers, vinaigrette de framboises  
Ficelle picarde  
Œufs mimosa  
Beignets de calamars, sauce tartare



### Les plats

Tartare de bœuf, frites  
Potjevlesch frites et salade  
Tomates farcies, riz blanc  
Brochette de poulet, frites  
Bavette sauce poivre, frites  
Burger Ô jardin ou Burger végé, frites  
Filet mignon de porc grillé, sauce chimichuri et linguine  
Pavé de saumon, sauce provençale, riz confit aux légumes  
Fish & chips, frites et salade  
Moules marinières, frites



### Les desserts

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel de pomme beurre salé  
Mousse au chocolat  
Panacotta au coulis de fruits rouges  
Pain perdu brioché, crème anglaise et glace vanille  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges  
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud  
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis  
Pain perdu brioché, glace vanille  
Tartare de fruits frais, boule de glace cassis  
Fraise melba



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