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

30.00 — 13.00

-de 12 ans

Le plat
Hamburger
ou
filet de volaille à la crème
et frites
Le dessert
(comme celui du groupe)
+ softs à discrétion

OU

Le plat
Steak haché ou
nuggets de volaille,
frites ou légumes de saison
Le dessert
Esquimaux, crêpes au sucre
ou nutella

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

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

Saumon fumé, blinis et crème citronnée (supp+3€)
Tartare de saumon, pomme Granny Smith, aneth et citron
Foie gras de canard maison et chutney de figue (supp+5€)
Escargots par 6
Œuf cocotte aux lardons (lardons, champignons, crème)
Ficelle picarde
Ⓥ Soupe de potimarrons et châtaignes
Os à moelle, tartine grillée et fleur de sel
Salade de gésiers et vinaigre de framboises

Les plats

Bavette sauce au poivre, frites et salade
Ⓥ Burger Ô Jardin ou burger Végé, frites et salade
Langue de bœuf sauce tomate et cornichons, purée
Rognon de veau, moutarde à l'ancienne et purée
Travers de porc jus au miel et thym, pommes de terre grenaille
Magret de canard, sauce cassis, pommes de terre grenaille
Gratin de coquillettes à la forestière
Escalope de poulet sauce forestière, purée
Fish & chips maison, frites et salade
Pavé de saumon, sauce au beurre blanc, riz
Souris d'agneau confite au miel et thym,
écrasé de pommes de terre (supp 5€)

Les desserts

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille
Profiteroles, glace vanille et chocolat chaud maison
Crème brûlée
Pain perdu brioché, glace vanille
Colonel
Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé
Tiramisu à la crème de marrons

Plateau de fromages de la fromagerie Planchon
salade verte (3 fromages au choix)

NOTRE ENGAGEMENT

Nous privilégions les produits frais, cuisinés et préparés sur place par nos soins. Certains produits peuvent toutefois provenir de fournisseurs soigneusement sélectionnés. La purée de pommes de terre et l'écrasé de pommes de terre sont faits maison. Nos frites sont également faites maison et nos légumes sont travaillés à partir de produits frais.

RESTAURANT
JARDIN
BAR À VIN

57, Chemin de Halage - 80000 Amiens - ojardin@orange.fr - 03 22 92 04 27