



Valjoly

Restauration et Pauses

**Nos formules groupes pour la restauration,
les pauses et cocktails.**

valjoly.com

 Vert Marine

Nord
le Département est là

Sélection d'un plat et d'un dessert uniques pour le groupe.



MENU ESSENTIEL AUTOMNE / HIVER

PLATS

Carbonade Flamande, frites fraîches
et salade verte

Cabillaud sauce au beurre blanc,
riz blanc et légumes de saison

Filet de poulet et sa sauce maroilles,
frites fraîches et salade verte

DESSERTS

Tarte Normande

Panna cotta coulis au caramel

Mousse au chocolat

BOISSONS

Eau plate et eau pétillante
pour 4 personnes
1 café par personne

24€^{TTC}



MENU ESSENTIEL PRINTEMPS / ÉTÉ

PLATS

Emincé de poulet, sauce curry, pommes
de terre sautées et légumes de saison

Salade de bœuf à l'italienne

Filet de colin, sauce au citron,
riz blanc et légumes de saison

DESSERTS

Tarte au chocolat

Mousse à la framboise

Tarte de saison

BOISSONS

Eau plate et eau pétillante
pour 4 personnes
1 café par personne

24€^{TTC}

MENU ESSENTIEL AVEC VIN

Menu essentiel avec 1 bouteille
de vin pour 4 personnes

26€^{TTC}

Sélection d'une entrée, d'un plat et d'un dessert uniques pour le groupe.



MENU HORIZON AUTOMNE / HIVER

ENTRÉES

Flamiche au Maroilles et sa salade verte

Velouté de potiron et sa cassonade

Ficelle picarde et sa salade verte

PLATS

Pavé de saumon, sauce thym et miel,
riz et légumes de saison

Ossobucco de volaille accompagné
de son risotto

Bœuf Bourguignon, pommes de terre
et haricots verts

DESSERTS

Tarte aux noix et pommes

Gâteau fondant au chocolat

Crumble pommes et fruits rouges

BOISSONS

Eau plate et eau pétillante
pour 4 personnes

1 bouteille de vin pour 4 personnes

1 café par personne

29€^{TTC}



MENU HORIZON PRINTEMPS / ÉTÉ

ENTRÉES

Gaspacho andalou

Salade de melon, jambon cru
et mozzarella, salade

Roulé à la betterave et au fromage frais

PLATS

Sauté de thon, sauce soja, riz et légumes

Pintade citron avec ses petits pois
et purée de patate douce.

Carbonade Flamande, frites fraîches
et légumes de saison

DESSERTS

Tiramisu

Fondant aux poires et son coulis
au beurre salé

Panna cotta et coulis de fruits rouges

BOISSONS

Eau plate et eau pétillante
pour 4 personnes

1 bouteille de vin pour 4 personnes

1 café par personne

29€^{TTC}



FORMULE BUFFET CHAUD

PLATS

Viandes et poisson : bœuf bourguignon, sauté de porc à la moutarde, filet de poulet, dos de colin.
Accompagnements : riz, pommes de terre, légumes, salade

DESSERTS

Tartes aux fruits et tartes au chocolat

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

29€^{TTC}

à partir de 20 pers.



FORMULE BUFFET FROID

PLATS

Viandes et poisson : Rôti de bœuf, rôti de dinde, rôti de porc, terrine de poisson.
Accompagnements : salade de pâtes, salade de riz, salade verte, carottes râpées, tomates, salade de lentilles

DESSERTS

Mousse au chocolat et panna cotta

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

29€^{TTC}

à partir de 20 pers.



BUFFET BAR À PÂTES

ASSORTIMENT DE DIFFÉRENTES PÂTES

Sauce bolognaise, sauce carbonara, sauce fruits de mer et pesto

DESSERT

Tiramisu

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

25€^{TTC}

à partir de 20 pers.



BUFFET WRAPS

COMPOSEZ VOTRE GALETTE DE BLÉ

Viandes, légumes, condiments et sauces (œuf, bœuf égrené, poulet, thon, jambon, poivrons, oignons rouges, tomates, fromage, salade verte, maïs, etc.)

DESSERT

Mousse au chocolat

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

27€^{TTC}

à partir de 20 pers.



FORMULE PAËLLA

de octobre à avril uniquement

COMPOSITION

Poulet, anneaux de calamars, moules, gambas, crevettes chorizo, poivron vert et rouge, tomates, oignons

DESSERT

Crème Catalane

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

27€^{TTC}

à partir de 30 et jusqu'à 80 pers.



FORMULE COUSCOUS

de octobre à avril uniquement

PLATS

3 viandes par personne : bœuf, merguez et poulet.
Accompagnements : semoule et légumes de couscous

DESSERT

Panna cotta à l'orange

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et eau pétillante pour 4, café

27€^{TTC}

à partir de 20 pers.



FORMULE BARBECUE

de avril à septembre uniquement

PLATS

Viandes : 1 merguez, 1 chipolata, 1 brochette de bœuf par personne
Accompagnements : salade verte, salade de tomates, concombre, taboulé, piémontaise

DESSERTS

Tarte aux fraises et cheese cake

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 4, eau plate et pétillante pour 4, café

29€^{TTC}

à partir de 20 pers.

POUR LES VÉGÉTARIENS

EN REMPLACEMENT PLATS DANS LES AUTRES MENUS

Steak végétal
Saucisse végétal x2
Salade assortiments de falafel x3
Oignons ring x3
Stick mozza x3

MENU PRESTIGE AU RESTAURANT DU LAC

Veuillez contacter notre service commercial pour toute demande de renseignements.



FORMULE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

de 8h00 à 9h30

Pain, viennoiseries,
confitures, céréales etc...
Eau minérale, jus de fruits,
café, thé, chocolat.

9€^{TTC}



PAUSE MATINALE OU APRÈS-MIDI GOURMANDE

1 café, 1 thé, ou 1 jus d'orange
accompagné de douceurs
sucrées (flan, cake...)

7,5€^{TTC}

CAFÉ D'ACCUEIL

1 café,
1 jus d'orange
ou 1 thé

2,5€^{TTC}

CAFÉ D'ACCUEIL GOURMAND

1 café, 1 thé
ou 1 jus d'orange
et 3 mini
viennoiseries

7,5€^{TTC}

APÉRITIF ET AMUSES- BOUCHES

1 verre de vin (rouge
ou blanc) ou crémant
ou bière ou soft
et 3 amuses-bouches

7,5€^{TTC}

CHAMPAGNE ET CANAPÉS

1 coupe
de champagne
accompagnée
de 5 canapés

15€^{TTC}



OPEN BAR QUARTIER LIBRE

à compter de l'heure d'arrivée

Jupiler, Paix Dieu Nova, soft (eau, coca,
perrier, ice tea, jus de fruits), verre de vin
(blanc, rosé), rhum, vodka, whisky

FORMULE 2H **39€^{TTC}**

FORMULE 3H **55€^{TTC}**

FORMULE 4H **70€^{TTC}**



FORMULE PIQUE-NIQUE

1 sandwich (thon ou jambon)
1 paquet de chips
1 fruit
1 compote
1 biscuit
1 petite bouteille d'eau

11,5€^{TTC}

à partir de 20 pers.