

AUBERGE LES TILLEULS

Traiteur & réceptions



NOTRE EXPÉRIENCE AU SERVICE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

03.44.07.62.65

Cocktails apéritifs



Les classiques

Canapés froids
Mini pics
Mini sandwiches
Navettes
Wraps



Petits fours chauds
Petits fours sucrés

Les prestiges

Verrines salées
Verrines sucrées
Tapas
Mini burgers



Les Ateliers salés

Foie gras à la coupe
Saumon fumé à la coupe
Plancha de la mer
Jambon à la coupe
Brochettes de viandes
Mini burgers
Huitres
Soupes



Les planches

Terrines maison
Charcuteries
Fromages
Crudités à croquer



Boissons & atelier cocktails

Les entrées



Terrines Maison, confit d'oignons et pickles

Betteraves confites et truites graulax

Foie gras du chef et confit de fruits



Crèmeux de Haricots blancs et escargots poêlés

Asperges locales, lard et crumble



Oeuf mollet, lentilles, émulsion au foin et tomme râpée

Saumon graulax aux agrumes et Blinis

Oeuf parfait, crèmeux de saison et tartine



Rillettes aux deux saumons, citron confit, salicornes

Médailon de st Jacques, crèmeux panais et noisettes

Fruite fumée, pommes de terre tièdes et raifort

Terrines de poissons et petits légumes

Pâté croûte de l'auberge

Cannelloni betteraves et chèvre frais

Tatin d'oignons et chèvre

Entremet de saumon fumé et pommes de terre



Les plats



Canard confit au naturel

Étouffée de sanglier ou cochon cidre et miel

Suprême de poulet aux morilles



Pigeonneau d'ici, pommes darphin et jus au foie gras

Paleron de boeuf braisé à la bière picarde

Ficelle picarde, salade et filet mignon fumé

Médailon d'effiloché de boeuf, sauce vin rouge

Mignon de cochon sauce cidre et champignons



Dos de cabillaud rôti, sauce vin blanc moules et salicornes

Parfait de veau sauce grand-mère

Médailon d'agneau aux fruits secs et épices

St jacques rôties en coquilles, sauce champagne

Souris d'agneau braisée thym et romarin

Caille désossée farcie aux girolles

Filet de St pierre, beurre blanc aux câpres



Pressé de canard forestier

Ballotine de volaille aux trompettes

Médailon de volaille, cœur confit de canard

Porcelet de l'Oise, jus réduit



Les fromages

Nous travaillons avec des exploitants locaux pour vous proposer une vraie découverte de notre terroir et de sa richesse fromagère



*Assiette de fromages
(3 fromages)*

*Plateau de fromages servis à table
(5 fromages)*



*Chariot de fromages
(9 fromages)*

*Plateau de fromages traditionnel
(8 fromages)*



*Plateau de fromages extra
(14 fromages)*



Les desserts

Poire pochée cidre, miel et crémeux choco



Profiteroles cacahuètes

Croquant aux pommes, cannelle, glace vanille

Moelleux au chocolat, cœur framboises

Pêches rôties melon et romarin

Lingot sablé, pommes-rhubarbe



Sablé framboises-verveine et crème mascarpone

Baba au rhum et fruits de saison

Lingot rocher, gianduja et cœur aux fruits

Vacherin de saison



Pommes rôties aux épices et biscuit spéculoos

Financier aux noix, ganache chocolat et framboises

Notre Mont blanc

Tartelette chocolat-clémentine

Fraisier du bistrot

Paulova Agrumes, mascarpone et poivre

Brioche façon pain perdu



Découvrez aussi nos

Gâteaux

Entremets

Tartes

Pièces montées



Les buffets



Pour vos événements

Découvrez nos buffets

*100% fait maison
Produits locaux*



Froids ou chauds

Différentes versions :

Service, libre service, debout, ...



Vous composez :

Crudités

Salades composées

Charcuteries

Terrines maison

Viandes froides

Fromages

Desserts

Pain et condiments



+ des pièces créatives :

Miroir de la mer

Panière melon-jambon

Planche pâté croûte

Les huîtres

Le foie gras



Vous pouvez combiner avec des options :

*service,
animations culinaires,
forfait boissons,*

Les options



Prestation à domicile

Rôtisserie ou Épées de viandes

Accords mets & vins

Création cocktails

Animation bar

Location de Vaisselle

Location de nappage

Location de housses de chaises

Forfait service

Forfait soft (consigne ou jetables)

Brunch du lendemain

Animation Sabrage du champagne

Animation Karaoké

Repas thématiques



*Sabrage du champagne,
initiation et remise de diplômes*