

La Boule d'Or Restaurant fondé en 1946 par Maria & Procolo Tonini...
L'histoire continue avec la 4ème génération...



Pour une réception gourmande & créative
Expérience, Générosité, Passion

Votre réception au cœur de notre passion
Saison 2024/2025

Cocktail & Vin d'Honneur Inspiration & Saison

Côté METS

8 pièces
9.00€ par convive

8 pièces
Premium
11.00€ par convive

10 pièces
11.50€ par convive

10 pièces
Premium
14.50€ par convive

**12 pièces &
1 animation**
16.50€ par convive

**12 pièces &
2 animations**
19.50€ par convive

Côté BAR

Forfait Soft
2.25€ par convive

**Jus de fruits bio
artisanaux,
softs & eaux**

Cocktail

ex: mojito, pina colada
margarita,
téquila sunrise,...
21.50€ au litre

Forfait Bulles

7.00 € par convive
2 verres par personne

Soupe Champenoise ou planteur
**Jus de fruits bio artisanaux,
softs & eaux**

Forfait Champ'

12.00 € par convive
2 verres par personne
Champagne Maison Mandois
"Guy Roger"
**Jus de fruits bio artisanaux,
softs & eaux**

Une p'tite Pression?

20L (80 bières)
110€/fût

30L (120 bières)
160€/fût

Location tireuse 50.00€
Reprise des invendus

Cocktail

Pour une durée de 1h00 à 2h30, de 6 à 14 pièces par convives

Côté Salé

Très grande variété de pièces cocktail variant selon les saisons & les inspirations



**Pain Céréales
Surprise**
60 pièces
40.50€

**Pain Nordique
Surprise**
60 pièces
41.50€



De la finesse,
du raffinement
à déguster sans
modération



Cocktail

Côté Sucré

Vous pouvez fournir tout ou une partie des boissons

Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour les réceptions extérieurs

Très grande variété de mignardises & verrines élaborée par nos pâtisseries selon la saison & inspiration



Le coin des Petits...

- **Les incontournables 0.70€**

Duo de chouquettes nature & chocolat, brioche, mini cookie, mini palmier, rocher coco, cake marbré, madeleine, cup cake,...

- **Brochettes de fruits frais 2.50€**

Option fontaine au chocolat sur demande

Pour étoffer votre réception

Côté ATELIER



Nous écoutons
vos idées &
vos envies...
N'hésitez pas!

Côté Salé... Tarif par convive

- **Bar Découverte de légumes 4.00€** EN LIBRE SERVICE
Déclinaison de légumes, à croquer & à boire - A déguster sans modération
- **Atelier " Foie gras" - 5.50€**
Cuisson de foie gras frais, découpe du foie gras mi-cuit & marbré, mini fusettes & pain d'épices
- **Atelier "Bar à huitres" 8.50€**
Ouverture d'huîtres en fonction de l'arrivage & de la saison
Servi avec pain de seigle, beurre demi sel, vinaigre de vin & échalottes, citrons
- **Atelier "Bar à makis & California Rolls" 8.50€**
Réalisation à la demande suivant les goûts de vos convives
- **Atelier "Bar Mexicain" 8.50€**
Réalisation de Tacos & Tortillas
- **Atelier "Bar à salade" 6.50€**
Composition de salades en cornet suivant l'inspiration du cuisinier & de vos convives
- **Atelier "Découpe" à discrétion 4.50€**
Jambon Serrano artisanal sur pied OU Saumon mariné en duo, toast au beurre aillé
- **Atelier "Plancha Côté Mer ou Côté Terre" 5.50€**
Mini brochette de bœuf, cuisse de caille, pics de Noix de St Jacques, pic de gambas marinées ail & persil
- **Atelier "Bar à panini" 5.50€**
Réalisation & cuisson de paninis (divers propositions possible)
- **Atelier "Samoussas" 6.50€**
Réalisation & cuisson selon l'inspiration du cuisinier & de vos convives

Côté Sucré... Tarif par convive

- **Bar à Bonbons 4.50€** EN LIBRE SERVICE
Variétés de bonbons d'hier et d'aujourd'hui - 50 g par personne
- **Atelier "Crêpes" 4.50€**
Cuisson des crêpes, accompagnées de marmelade, pâte à tartiner, cassonade
- **Atelier "Fruits" 6.50€**
Découpe, jus de fruits bio & réalisation de smoothie à la demande

Tarif par Atelier

- **Atelier "Barbe à papa" 155.00€**
Forfait 50 bâtons + 2kg de sucre - 65€ - Forfait 100 bâtons + 4kg de sucre - 100€
- **Atelier "Fontaine au chocolat" 4.50€/pers et location 190.00€**
Ganache au chocolat, fruits frais & guimauve à piquer

Le Diner

Proposez-nous vos idées & nous réaliserons VOTRE menu.
Pour vous accompagner, en voici une sélection... Donnez le choix à vos envies!

L'épicurien



Entrées froides: Au choix

Pavé de saumon mariné à la betterave, crème cheese citron vert, vodka & huile d'herbes
Pâté en croûte du chef garni de porc, veau fumé, magret fumé, bœuf fumé & foie gras, légumes en pickles de saison
Crème brûlée de foie gras, condiments acidulés & micro-pousses

✔ Gaspacho de légumes de la famille Moerman, huile de chanvre, sablé citron, mini légumes croquants & micro-pousses

Entrées chaudes: Au choix

✔ Œuf parfait de campagne, crémeux de champignons, croustillant d'Agria façon pomme gaufrette
Risotto crémeux au parmesan, brunoise de carotte, chip's de Parmesan & jambon de Serrano
St Vaast Vapeur, mousseline & céleri rave, poire William's en brunoise, huile d'herbes
Gambas à la plancha, coulis de poivrons, aïoli véritable, fenouil confit

Plats: Au choix

✔ Crumble de lentille corail au lait de coco, fondue de poireaux brûlée
Sifflet de volaille local aux herbes, mozzarella & ail, caponatina de poivrons & son écrasé de pomme de terre à la fleur de sel, jus crémé
Filet de dorade à la plancha, mousseline de patate douce, fenouil croquant à l'orange & sauce vierge estivale
Médaille de bœuf des hauts de France snacké puis flambé au whisky, fine purée aillée, céleri confit, jus de viande à l'estragon
Noix de veau fumée, jus de viande réduit & crémé parfumé au whisky tourbé, fricassée de pleurottes & son écrasé de pomme de terre

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs: AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais & sa verdure

LE DELICE EN DUO: AU BUFFET

1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (café, thé, infusion), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU EPI 1 - 39.50€: Entrée, plat chaud, fromage, dessert, café

MENU EPI 2 - 42.50€: Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café

MENU EPI'TENTATION - 62.00€: Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café
Forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert **champagne non inclus**

Supplément à appliquer pour un intermède (page 12) : 2.00€ par convive

Le Diner

Votre réception, un évènement unique

Le Raffinement



Entrées froides: Au choix

Mi cuit de foie gras mariné aux poivres de Voatsiperifery, chutney de saison, vinaigre réduit & noisettes torréfiées

Ceviche de bar, graine de passion, brunoise de concombre & kiwi, citron vert & basilic

Saumon " Label rouge" d'Ecosse en Fu-maison, choux fleur en 3 textures, crumble curcuma

Mousseline de brocoli & brocoli "All dente", finesse de veau fumée des Hauts de France, oignons rouges en pickles

✔ Déclinaison de mini légumes "All dente", mozzarella Di Buffala, pesto, pignons, basilic, copeaux de parmesan, roquette

Entrées chaudes : Au choix

Pic de Noix de St Jacques lardé au chorizo "Léon", étuvé de légumes de chez Clément, coulis de chorizo

Demi filet de bar cuit à l'unilatéral, mousseline de petits pois acidulés, fenouil à l'orange, beurre nantais aux zestes de citron vert

Queue de homard juste saisie accompagnée de son jus exotique & ses jeunes pousses (supp 5€)

Escalope de foie gras poêlée, risotto aux asperges, pointe croquante & tuile croustillante

✔ Feuilleté renversé de légumes, œuf parfait de chez Fabien, sauce façon beurre blanc

Plats : Au choix

✔ Risotto aux champignons du moment, copeaux de parmesan, tagliatelles de courgettes

Belle noix de St Jacques snackées, risotto crémeux aux fèves & parmesan, sauce vierge estivale

Filet d'agneau en viennoise d'herbes, barre de polenta aux pignons torréfiés, carotte fane rôtie, jus de viande corsé à l'estragon (supp 4.€)

Filet de bœuf façon Rossini, purée au beurre, carotte fane glacée (supp 3.€)

Demi magret de canard cuit sur peau, purée à l'huile de truffes, courgettes grillées aux herbes, jus réduit acidulé

Dos de cabillaud nacré, mousseline de pomme de terre, caponatina & sauce vierge relevée au piment doux, sarrasin soufflé

Poitrine de veau confite, caramélisée, carotte en 3 textures & pomme gaufrette

Filet de turbot & chiffonnade de jambon Iberico, crème de champignons frais & sa mousseline de courgettes fumées (supp3€)

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs: AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais & sa verdure

LE DELICE EN TRILOGIE: AU BUFFET

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake) 1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (café, thé, infusion), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU Raff 1 - 49.50€: Entrée, plat chaud, fromage, dessert, café

MENU Raff 2 - 55.50€: Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café

MENU Raff' TENTATION - 69.50€: Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café,

Forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert **champagne non inclus**

Supplément à appliquer pour un intermède (voir page 12) : 2.00€ par convive

Le Diner

Appréciez chaque moment

Mettre en valeur les meilleurs mets exige esthétique. Buffets aux finitions raffinées & personnalisées

Le Séduction



ENTREE SOUS FORME DE BUFFET DEGUSTATION

Verrines : 2 au choix

Mi cuit de Foie gras mariné, chutney de saisons
Ceviche de bar, graine passion, kiwi & citron vert
Saumon "Label rouge" d'Ecosse en Fu-maison, crumble curcuma
Mousseline de Brocoli, finesse de veau & oignons rouges en pickles

Bar à salade "P'tit jardin"

Crème de chèvre, sucrine grillée, romaine émincée, tomates,
Rattes du Touquet, radis, haricots, petits pois,
Tagliatelles de carottes, légumes croquants de saison,
Fruits secs & vinaigrette, sauce Caesar, citron vert, miel, olives

Jambon de Bayonne & finesse de melon

INTERMEDE GLACE: AU CHOIX DANS LA LISTE PAGE 12

PLAT SERVI A L'ASSIETTE: AU CHOIX DANS LE MENU EPICURIEN PAGE 6

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs: AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grapillons de raisins frais & sa verdure

LE DELICE EN TRILOGIE: à l'assiette ou au buffet

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake)
1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (café, thé, infusion), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU S - 54.50€: Buffet d'entrées, intermède, plat chaud, buffet de fromages, dessert, café, décoration du buffet

MENU S' TENTATION - 70.50€: Buffet d'entrées, intermède, plat chaud, buffet de fromages, dessert, café,
Décoration du buffet, forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert, **Champagne non inclus**
Animations culinaires possibles au buffet d'entrées en option

Page 8

Le Diner

Détendez-vous

La perfection est notre devoir et le détail, notre importance afin de toujours plus vous satisfaire

Le Passion



Debout dans les jardins ou en intérieur

COCKTAIL DINATOIRE 12 PIECES

ET 2 ATELIERS CULINAIRES

A DEFINIR

CARTE ANIMATIONS (page 5)

Pour continuer autour de la table...

MISE EN BOUCHE

AU CHOIX DANS LES ENTREES FROIDES DU MENU RAFFINEMENT PAGE 7

PLAT SERVI A L'ASSIETTE

AU CHOIX DANS LE MENU RAFFINEMENT PAGE 7

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs: AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grapillons de raisins frais & sa verdure

LE DELICE EN TRILOGIE: à l'assiette ou au buffet

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake)

1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (café, thé, infusion), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU P - 64.00€: Mets cocktail, mise en bouche, plat chaud, fromage, dessert, café

MENU P'TENTATION - 85.50€: Mets cocktail, mise en bouche, plat chaud, fromage, dessert, café, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert

Forfait Bulles Cocktail & Forfait Vignes défini en fonction des mets, softs, eaux plates & gazeuses

Champagne non inclus

Ne pas oublier

Notre passion au coeur de votre réception

Boissons

Soft Diner

2.75€ par convive

Jus de fruits bio artisanaux
Softs &
eaux régionales

La Vigne

10.00€ par convive

Vin rouge, blanc & rosé

A discrétion jusqu'au
fromage

Jus de fruits bio artisanaux
Softs &
eaux régionales

La Cave

14.50€ par convive

Vin rouge, blanc & rosé
de gamme supérieur

A discrétion jusqu'au
fromage

Jus de fruits bio artisanaux
Softs &
eaux régionales

Menu spéciaux

Régime Particulier

Sur simple demande
Menus végétariens,
végétaliens, sans gluten
ou autres

Tarif sur devis

Prestataire

22.50€

DJ's, photographes
ou autres

Coffret repas complet,

Crudités, entrée, plat,
fromage & dessert

Formule Enfants & Ado

Menu 12.50€

Saumon fumé & toasts

P'tit haché ou poulet pané
& purée

Moelleux au chocolat

Box Kids 12.50€

Cocktail dinatoire

Salé & sucré

Mini d'wichs & chips
Légumes à la croque

Compote à boire,
Bonbons & kinder surprise

Menu Ado 27.50€

Saumon fumé & toasts

Burger Inspi & potatoes

Dessert des adultes

Carte Dessert Présentation au buffet, décor personnalisé



GOURMAND

Mini 6 personnes 6.00€ la part

DOUCEUR DES ILES

Mousse de fruits exotiques, mangues & passion, biscuit coco

L'INTENSE

Mousse aux fruits rouges, biscuit joconde & fruits rouges

BASQUE

Gâteau basque, crème pâtissière au rhum & jus de griotte

BABA PASSION

Savarin imbibé au rhum, crème à la passion & coco, chantilly

BELGE

Sablé spéculos, mousse chocolat lait & insert caramel coulant

ROYAL

Biscuit japonais, praliné croustillant, mousse chocolat

PISTACCIO

Flan pâtissier crémeux pistache & éclats de pistache grillées

CARRE EXQUIS

Sablé choco, crème chocolat noire, gelée & framboises fraîches

TRADITION

Mini 6 personnes 5.50€ la part

FRAISIER OU FRAMBOISIER

Crème mousseline aux fruits, biscuit génoise

OPERA CAFE & CHOCOLAT

Biscuit Joconde café, crème au beurre café & ganache choco

MILLE FEUILLE

Pâte feuilletée & crème pâtissière: vanille, caramel ou pistache

FORET NOIRE

Crème pâtissière, crème chantilly, griottes, génoise chocolat

PARIS BREST

Pâte à choux, praliné, noisettes caramélisées, mousseline

FRUITS FRAIS A LA MENTHE

CHARLOTTE

6, 8 ou 10 personnes 4.00 la part

POIRE & CHOCOLAT

POIRE & CAMEL

AUX FRUITS DE SAISON

TARTE

6, 8, ou 10 personnes 4.00 la part

FEUILLETEE AUX POMMES

FEUILLETEE AUX ABRICOTS

SABLEE AUX FRAMBOISES

SABLEE CITRON MERINGUE

SABLEE POIRES BOURDALOUE

SABLEE ABRICOTS & VANILLE

SABLEE FRAISES & RHUBARBE

TATIN TRADITIONNELLE

P'TITE DOUCEUR

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi individuellement, coulis de l'inspi

4.00€

MIGNARDISES INSPI

Assortiment de 20 mignardises

24.00€

VERRINES INSPI

Minimum de 10 par variété

2.50€

- Tartare de fruits exotiques (mangue, ananas, passion)
- Brunoise de fraises, menthe fraîche
- Mousse chocolat, crémeux praliné
- Crème brûlée vanille, café ou chocolat
- Citron, sablé & meringue
- Pana cotta fruits rouges
- Tiramisu spéculoos, vanille...

PIECE MONTEE, NAKED CAKE, PYRAMIDE DE MACARONS SUR DEVIS

A déterminer: nombre de convives, forme et décor souhaité

NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE POUR VOUS SURPRENDRE

Pour approfondir



L'intermède: Sorbet

Sorbet au choix

Pêche & bière, Mandarine & liqueur
Citron vert & vodka, Pomme & Calvados
Litchi & Soho, Fruits de la passion & liqueur passion
Mirabelle & son eau de vie, Poire & son eau de vie
Liste non exhaustive nous sommes à votre écoute!



P'tit creux au milieu de la nuit??

Corbeille de fruits, Mignardises, Mini club-sandwichs - Sur devis
Plateau de charcuteries (mini 10 personnes): 100g/pers, pain de campagne: 54.50€/plateau 10 parts
Plateau de fromages (mini 10 personnes): 60g/pers, pain aux céréales: 44.50€/plateau 10 parts
Gratiné à l'oignon (mini 20 personnes): croûtons, fromage & vaisselle jetable: 4.00€/personne

Le petit plus...la pièce montée de fromages (suppl 2.50€) minimum 40 personnes

Décoration personnalisée selon votre thème et vos couleurs...



Personnel & modalités

Notre équipe de maîtres d'hôtel est formée pour vous assurer une prestation de qualité:
1 maître d'hôtel pour 25 convives, 1 cuisinier pour 40 convives.
L'heure supplémentaire est facturée 40.00€ au delà de 2h00 du matin.

Nos tarifs sont à titre indicatif et valable jusqu'au 31 décembre 2025.
Ils peuvent évoluer en fonction du lieu, de la logistique et des conditions économiques.
Une visite du lieu de réception peut-être généralement nécessaire afin d'évaluer les besoins éventuels.
Un forfait logistique pourra être appliqué.

Nos accords avec nos partenaires de location d'art de la table nous permettent de vous proposer un large choix de vaisselle, nappage.

Inclus la livraison dans un périmètre de 10 km autour de Thourotte. Au delà, un forfait sera précisé sur le devis



LE NOMBRE DE PARTICIPANTS DEVRA NOUS ETRE CONFIRME **AU MAXIMUM 7 JOURS AVANT LA RECEPTION**
LORS DE LA RESERVATION NOUS ETABLISSEONS ENSEMBLE UN CONTRAT DE PRESTATION
ACOMPTE DE 30% A VERSER POUR VALIDER VOTRE RESERVATION

Modalités à voir lors du premier rendez-vous - mets en fonction de la saison

AFFIN D'APPRECIER LA QUALITE DES METS, **UN DINER TEST EST OFFERT POUR LES MARIAGES***
(6PERSONNES MAXIMUM)

 Menu Végétarien