



A
L’AFFICHE
POUR VOS
MARIAGES

Restaurant le franklin
Rue d’Arlon 12
6760 Virton
tel 063/576823
Lefranklin.be



MENU KID 7,70€



BOULETTES, PATES OU FRITES
OU
PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS
OU
ESCALOPE DE POULE CHAMPIGNONS
OU
PENNE BOLOGNESE



DESSERT



MENU ROMY SCHNEIDER 26,50€



Aumônière croustillante de chèvre et lard
sur un lit de salade

Ou

Terrine Gascogne aux pruneaux marinés à
l'Armagnac



Filet de volaille farci aux fruits secs

ou

Poêlée de saumon à l'Ardennaise



Gateaux



café



MENU MARILYNE MONROE 30€



Saumon fumé maison
ou
Terrine De lapereau à la bière d Orval



Cuisse de canard archiduc
ou
Poêlée de saumon à l'Ardennaise
Ou
Cuisse de poularde farcie aux petits
légumes



gâteau



café



MENU CLARK GABLE 36€



Gâteau de saint jacques et saumon fumé sauce au corail
d'oursin

ou

Terrine de lapereau à la bière d'Orval

ou

Tourte de grenouilles au riesling (grenouilles désossées)

ou

La petite caille braisée à la réduction de saint amour
billes de légumes

Ou

Tarte fine de rougets barbet au caviar d'aubergines



Paupiette de saumon farcie aux écrevisses, sauce Nantua

ou

Gigolette de pintadeau archiduc

ou

Carré de veau sauce ibérique

Ou

Cuisse de poularde farcie aux écrevisses



Gâteau



Café



MENU JEAN GABIN 38€



Buffet froid

Les salades

Taboulé à la Provençale
Salade de pâtes
riz aux poivrons
Diverses salades de crudités

Les Poissons

Saumon fumé
Aspic de poisson
Rillettes de saumon fumé
Pêches au thon
Tomates crevettes
Tartare de thon
Saumon mayonnaise

Les Viandes

Rôti de bœuf
Chaud froid de volaille
Roulade de jambon cuit, aux asperges
Jambon fumé, et melon selon la saison
Porcelet farci suivant nombre
Terrine de lapereau
Gigot d'agneau
Pâté du chef

Assortiments de fromages

Dessert

Café



MENU SEAN CONNERY 42€



Saumon fume et sa mousse de câpres
ou
Assiette de pâté du chef et sa confiture d'oignons



Tourte de grenouilles sauce veloutée au riesling
(grenouilles désossées)

ou

Salade de cailles au vinaigre balsamique



Sorbet mirabelle et sa liqueur



Blanc de coucou de Malines farci aux petits
légumes, sauce au pesto rouge

ou

Croustillant de bar victoria au basilic

ou

Cuisse de canard sauce à l'armagnac



Gâteau



café



MENU AUDREY HEPBURN 45€



Terrine d'autruche aux senteurs de noisettes
ou
Coussinets d'aile de raie aux crevettes roses



Feuillantine de ris de veau et scampi à la crème de
framboises

ou

Noix de saint jacques au safran Gaumais



Sorbet agrumes au Maitrank pétillant



Cuisses de coucou de Malines farci aux petits
légumes (au homard supplément 4€)

ou

Paupiette de saumon farcie aux écrevisses

ou

Gigolette de pintadeau archiduc

Ou

Cuisse de farci au homard (supplément 2€)



Gâteau



café



MENU JEAN MARAIS 48€



Carpaccio de saumon au citron vert
ou
Salade de saumon fumé maison, petite crème au basilic



Le joli cœur de saumon sauvage, fondue de poireaux et
crème d'aneth aux baies roses

ou

Poêlée de filets de rouget barbet à l'encre de sèche et
caviar d'aubergines



Sorbet champagne au marc



La petite caille braisée à la réduction de saint amour
gratin dauphinois et billes de légumes

ou

Carré de veau Rossini

ou

Gigolettes de poussin en crème d'échalotes, pomme de
terre sosson

ou

Magret de canard au Maitrank bouquetière de légumes
pomme de terre Macaire



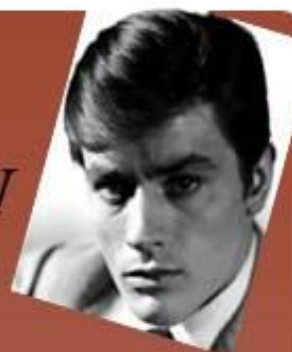
Gâteau



Café



DOUCEURS APÉRITIVES D'ALAIN DELON



Froids sucrés

- Billes de pomme au chocolat 0.45 €
- Pépites de chocolat aux amandes 0.50 €
- Noix merveilleuse 0.50 €
- Brochette de fruits frais 0.65 €

Froids salés

- Cornet au pâté 0.55 €
- Cornet au boursin 0.55 €
- Toast œufs de lompe 0.55 €
- Toast moules petit oignons 0.55€
- Toast au crabe 0.60 €
- Crêpe farcie au boursin 0.50 €
- Guacamole crevettes grises 0.60€
- Petit pain au filet américain 0.65 €
- Petit Pain Gaumais saucisson et fromage orval 0.65 €
- Mini bouchée aux crevettes 0.60 €
- Petit pain au saumon fumé 0.65 €

Chauds

- Mini feuilleté varié 0.55 €
- Quiche lorraine 0.55 €
- Feuilleté à la tomate 0.60 €
- Gigolettes de volaille 0.65 €
- Aumônière de pruneau 0.60 €
- Mini pain saucisse 0.60 €
- Mini brochettes de volaille 0,55€
- Mini pâté Gaumais 0.55€
- Mini brochette de pétoncles 0,65€

Petit legumes cru(+/- 20pers) 15€

Pain surprise 45€





DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu

Si potage ajouter 3 € au menu

Si fromage assiette ajouter 3€ au menu

Le service est compris dans le prix des menus jusqu'au café, les heures supplémentaires vous seront facturées

Location de salle apéritif (salle bas)

Moins de 70 personnes 175€

Moins de 120 personnes 85€

Plus de 120 personnes gratuit

Le prix des boissons

Eau 1 litre :7,00€

Coca 1 litre :7.00€

Jus d'orange 1 litre :7.00€

Limonade 1 litre :7.00 €

Bière le verre :2€

Suggestion d'apéritif

Duc d'ordi brut 15 € la bouteille

Maitrank pétillant 16.5 € la bouteille

Vin du patron Bergerac (blanc rouge ou rosé) 18€ la bouteille (carte disponible)

Bouchons apéritif 9€

Bouchons vin 8€





TOUTES NOS PRODUCTIONS SONT
NAPPAGE
CHAUFFAGE
ÉLECTRICITÉ
NETTOYAGE
COMPRIS

THE END

