Informations :

- Pour les fêtes de Noël, commande au plus tard le 19 décembre

  Retrait possible le 23 décembre en journée, et le 24 décembre jusqu'à 12h00

- Pour les fêtes du nouvel an, commande au plus tard le 26 décembre

  Retrait possible le 30 et le 31 décembre 2026, en journée

- Le règlement de la totalité de votre commande est demandé à la réservation

- Pas de livraison possible.

DOMAINE DE BEAULIEU
1098 Rue de Lillers
62350 BUSNES
03.21.68.88.88
contact@ledomainedebeaulieu.fr

DOMAINE de BEAULIEU

NOS PLATS A EMPORTER

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Le Domaine de Beaulieu s'invite chez vous !
Pour un repas de fêtes riche en goûts et en souvenirs,
Laissez-vous tenter par les menus réalisés
par le Chef étoilé Christophe Dufossé et ses équipes



- NOS PLATS A EMPORTER 2026-

Croque-Monsieur au Vieux Présent et à la Truffe 2.80€ / Pièce
Tarte au Maroilles 8€ (2 personnes) / 16€ (4 personnes)
Macaron Foie Gras de Canard-Noisette 3€ / Pièce
Macaron Saumon Fumé, Fleurette Raifort 3€ / Pièce
Nos Gougères au Comté 1.30€ / Pièce
Nos Bocaux de Foie Gras de Canard mi-cuit
Conserve, Semi-Conserve - 38€ pièce

Mignardises Sucrées de Fête :
Opéra, Macaron chocolat Tonka, Guimauve roulées Pomme Cannelle, Chocolat Praliné
10€

Menu de Noël (25 Décembre 2026)
59€

Foie Gras de Canard mi-cuit, Sirop aux épices
Petit Pain de Noël

Carpaccio de Noix de Saint Jacques
Clémentine en Texture

Ballottine de Volaille de Licques, Jus au Porto
Champignons du moment
Mille-Feuille de Pommes de terre truffé

Boule de Noël « Tout Chocolat, Coulant Tonka »
ou
Boule de Noël « Miel, Agrumes, Biscuit Matcha »

Menu du Nouvel an (31 Décembre 2026)
72€

Homard, Algues
Rémoulade de Céleri-Rave
Gelée de Bouille-Abaisse

Lotte Cuisinée au Champagne
Nage de Coquillages, Salicornes

Longe de Veau du Haut Pays, jus truffé
Légumes oubliés aux Aromates

Boule de Nouvel An « Tout Chocolat, Coulant Tonka »
ou
Boule de Nouvel An, « Miel, Agrumes, Biscuit Matcha »

Nos Bûches

- Buche de Noël « Chocolat au lait, Noisette, Caramel » 4/6 Personnes - 38€
  Biscuit dacquoise noisette, crémeux caramel, mousse noisette, praliné noisette

- Buche de Noël « Exotique » 4/6 Personnes - 38€
  Biscuit coco, crémeux exotique, mangue et ananas caramélisés, croustillant citron vert, mousse coco

BON DE COMMANDE - NOS PLATS A EMPORTER - FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026
Disponible le 23,24,30 & 31 décembre 2026 (voir modalités au dos)

NOM Prénom : ..... Date de retrait :..... Heure :.....
Numéro de téléphone : ..... Email :.....

NOM	PU TTC		QTÉ
NOS AMUSE - BOUCHES			
Croque-Monsieur au Vieux Présent et à la Truffe	2.80 €	Pièce	
Tarte au Maroilles pour 2 personnes	8.00 €	Pièce	
Tarte au Maroilles pour 4 personnes	16.00 €	Pièce	
Macaron Foie Gras de Canard-Noisette	3.00 €	Pièce	
Macaron Saumon Fumé, Fleurette Raifort	3.00 €	Pièce	
Gougère au Comté	1.30 €	Pièce	
Foie Gras de Canard mi-cuit Conserve / Semi Conserve	38.00 €	Pièce	
NOS BUCHES			
Bûche de Noël "Chocolat au lait, Noisette Caramel" 4/6 personnes	38.00 €	Pièce	
Bûche de Noël Exotique 4/6 personnes	38.00 €	Pièce	
MIGNARDISES SUCRÉES DE FÊTE			
Opéra, Macaron chocolat Tonka, Guimauve roulées Pomme Canelle, Chocolat Praliné (4 pièces)	10.00 €	/ 4 Pièces	
NOS MENUS DE FÊTES			
Menu de Noël **Foie Gras de Canard mi-cuit, Sirop aux Épices** Petit Pain de Noël *** **Carpaccio de Noix de Saint Jacques** Clémentine en Texture *** **Balottine de Volaille de Licques, Jus au Porto** Champignons du moment, Mille-feuille de Pommes de Terre Truffé *** Dessert au choix Boule de Noël "Tout Chocolat, Coulant Tonka" ☐ Boule de Noël "Miel, Agrumes, Biscuit Matcha" ☐	59.00€ Par personne		
Menu du Nouvel An **Homard, Algues** Rémoulade de Céleri-Rave Gelée de Bouille-Abaisse *** **Lotte Cuisinée au Champagne** Nage de Coquillages, Salicornes *** **Longe de Veau du Haut Pays, Jus truffé** Légumes oubliés aux Aromates *** Dessert au choix Boule de Nouvel An "Tout Chocolat, Coulant Tonka" ☐ Boule de Nouvel An "Miel, Agrumes, Biscuit Matcha" ☐	72.00€ Par personne		

Fait à : ..... Le : ...../...../2026 Signature :