



L'AFFICHE POUR VOS MARIAGES

Restaurant le franklin Rue d'Arlon 12 6760 Virton tel 063/576823 Lefranklin,be





MENU KID 9,20€



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







MENU ROMY SCHNEIDER 30,50€



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







MENU MARILYNE MONROE 35€

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



Poêlée de saumon aux écrevisses Ou Magret de canard au maitrank

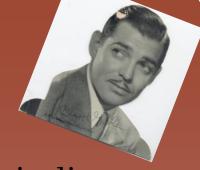


gâteau





MENU CLARK GABLE 41€



Tourte de grenouilles au riesling (grenouilles désossées)

ou

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



Carré de veau sauce ibérique Ou Cuisse de poularde farcie aux écrevisses







MENU SEAN CONNERY 46€

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







MENUAUDREY HEPBURN 49€

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



Sorbet agrumes au Maitrank pétillant



Cuisses de coucou de Malines farci aux petits légumes (au homard supplément 5€)

ou

Paupiette de saumon farcie aux écrevisses







MENU JEAN MARAIS 52€

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

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

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







DOUCEURS APÉRITIVE S 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 0.55 €

Guacamole crevettes grises 0.65€

Petit pain au filet américain 0.65 €

Petit Pain Gaumais saucisson et fromage Orval 0.65 €

Mini bouchée aux crevettes 0.65 €

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 0,65€
Mini pâté Gaumais 0.65€
Mini brochette de pétoncles 0,75€

Petit légumes cru(+ /- 20pers) 15€ Pain surprise 45€









DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu_ Si potage ajouter 6€ au menu Si fromage assiette ajouter 6€ au menu

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

Location de salle étage 250€

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 :8,00€
Pepsi 1 litre :9.00€
Jus d'orange 1 litre :9.00€
Limonade 1 litre :9.00 €
Bière le verre :2,5€
Café 2,00€

Suggestion d'apéritif

mousseux 22 € la bouteille

<u>Vin</u> du patron Ballon (blanc rouge ou rosé) 21,50€ la bouteille(carte disponible)



Bouchons apéritif 9€ Bouchons vin 8€

