



Menu groupe 2026

A partir de 20 participants

100% fait maison.

Menu "Corsaire" en 2 temps : 39,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + plat + boisson (bière en 25cl/ vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

Menu "Capitaine" en 3 temps : 42,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + entrée + plat + boisson (bière en 25cl / vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

Menu "Amiral" en 3 temps : 44,00 €

Apéritif (kir cassis/ bière en 25cl/ soft) + planche dégustation mixte (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) + plat + boisson (bière en 25cl/ vin/ soft) + dessert + café.

Visite + forfait guide inclus.

Menu "Terre de Flandres" : 25,00 €

Planche mixte charcuteries (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) et fromages locaux + boisson (bière du Jean-Bart en 25cl/ Jus de pomme/ kir Flamand).

Visite + forfait guide inclus.

Visite + dégustation : 22,00 €

Planche poissons (produits fumés de la saurisserie du Jean-Bart) + boisson (verre de vin/ bière en 25cl/ soft).

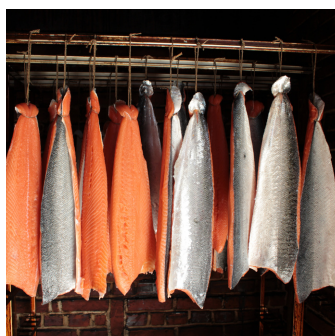
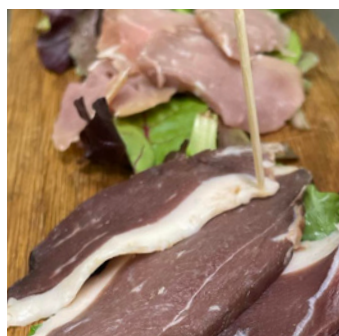
Visite + forfait guide inclus.

Envie de vivre un moment exceptionnel ?

Ajoutez un concert à votre repas et passez un moment unique dans une ambiance de Taverne à l'ancienne! A partir de 100€ et jusqu'à 300€ en supplément.

Musette, chansons française, folk, chants de marins, blues, rock... Nous avons ce qu'il vous faut pour passer une journée inoubliable! (selon disponibilité des groupes de musique)

Si vous souhaitez passer la journée sur site, il est possible de réaliser le concert après le repas suivi d'un goûter ou d'une dégustation (sur devis).





Carte pour le choix des menus groupe 2026

2 choix possibles par entrée, plat et dessert, pour l'ensemble du groupe.

Entrées

- Tartelette au maroilles
- Salade auvergnate (à la charcuterie fumée du Jean-Bart) *
- Terrine de saumon et de morue fumés *
- Salade de hareng au lingot du Nord
- Terrine de campagne.

Plats

- Steak de saumon fumé façon Fish and Chips *
- Brandade de morue fumée *
- Pot'je vleys,
- Carbonnade flamande au lard fumé *
- Waterzoï au poulet
- Sauté de porc (crème de Maroilles OU forestière, à préciser),
- Volaille (crème de Maroilles OU forestière, à préciser).
- Cassoulet du Nord

La plupart de nos plats sont accompagnés de frites.
Le pot'je vleys est accompagné de frites et de salade.
La brandade est accompagnée de salade.

Desserts

- Gaufre du Nord et sa glace à la violette
- Pomme feuilletée et sa glace à la vanille
- Mousse au chocolat
- Mi-cuit au chocolat (sans gluten) et sa glace au romarin
- tartelette au citron
- crème brûlée

Possibilité de plat végétarien sur demande.

* Produits 100% artisanal,
Fumés dans la saurisserie du Jean-Bart.



Tous nos plats sont fait maison, sauf

- la terrine de campagne,
- le pot'je vleys,
- le mi-cuit au chocolat.

