





Menu groupe 2027

A partir de 20 participants

Menu "Pirate" en 2 temps : 34,00 €
Plat + boisson (bière en 25cl/ vin/ soft) + dessert.
Visite + forfait guide inclus.

Menu "Corsaire" en 2 temps : 40,00 €
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 : 44,00 €
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 : 46,00 €
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 + cornet de frites + boisson (bière du Jean-Bart en 25cl/ Jus de pomme/ kir Flamand).
Visite + forfait guide inclus.

Envie de vivre un moment exceptionnel en musique ?
Ajoutez un concert à votre repas et passez un moment unique. A partir de 100€ et jusqu'à 300€ en supplément. Musette, chansons françaises, folk, chants de marins, blues, rock... Selon vos envies et disponibilité des groupes de musique.
Si vous souhaitez passer la journée sur site, il est possible de réaliser le concert avant ou après le repas suivi d'un goûter ou d'une dégustation (sur devis).

La Taverne du Jean Bart

HOME MADE HOME MADE
100% fait maison.





Menu "Pirate"

en 2 temps : 34 € Visite & forfait guide inclus

Une boisson
bière pression 25cl, verre de vin rouge, blanc ou rosé, soft

Pot'je vleesch
Mélange de 4 viandes blanches en gelée, frites, salade

Filet de volaille
Filet de volaille, frites, sauce Maroilles ou sauce forestière

Filet de lieu noir
Filet de lieu noir au beurre nantais, julienne de légumes, frites

Gaufre du nord
accompagnée d'une crème glacée à la violette

Pomme feuilletée
accompagnée d'une crème glacée à la vanille

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)
accompagné d'une crème glacée au romarin

100% fait maison.

Possibilité de plat végétarien sur demande.

Tous nos plats sont fait maison, sauf
- le pot'je vlees,
- le mi-cuit au chocolat.

La Taverne du Jean Bart





Menu "Corsaire"

en 2 temps : 40 € Visite & forfait guide inclus

Un apéritif
bière pression 25cl, kir cassis vin blanc, soft

Pot'je vleesch
Mélange de 4 viandes blanches en gelée, frites, salade

Carbonnade flamande
Boeuf sauce vergeoise, bière et pain d'épice, frites

Brandade de morue
accompagnée d'une salade verte

Une boisson
bière pression 25cl, verre de vin rouge, blanc ou rosé, soft

Gaufre du nord
accompagnée d'une crème glacée à la violette

Pomme feuilletée
accompagnée d'une crème glacée à la vanille

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)
accompagné d'une crème glacée au romarin

Café

100% fait maison.

Possibilité de plat végétarien sur demande.

Tous nos plats sont fait maison, sauf
- le pot'je vlees,
- le mi-cuit au chocolat.

La Taverne du Jean Bart





Menu "Capitaine"

en 3 temps : 44 € Visite & forfait guide inclus

Un apéritif

bière pression 25cl, kir cassis vin blanc, soft

Salade auvergnate

Salade verte, tomate cerise, œuf, magret de canard, dès de bleu

Salade de harengs au lingot du Nord

Salade verte, tomate cerise, harengs, lingot

Tartelette au Maroilles

Feuilleté, crème, Maroilles, salade verte

Une boisson

bière pression 25cl, verre de vin rouge, blanc ou rosé, soft

Pot'je vleesch

Mélange de 4 viandes blanches en gelée, frites, salade

Waterzoï de poulet

Pommes de terres, carottes, navets, poireaux, riz.

Mi-cuit de saumon croustillant

Pavé de saumon fumé, chapelure croustillante à l'extérieur et fumée à coeur, frites, salade

Gaufre du nord

accompagnée d'une crème glacée à la violette

Pomme feuilletée

accompagnée d'une crème glacée à la vanille

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)

accompagné d'une crème glacée au romarin

Café

100% fait maison.

Possibilité de plat végétarien sur demande.

Tous nos plats sont fait maison, sauf

- le pot'je vlees,
- le mi-cuit au chocolat.

La Taverne du Jean Bart





Menu "Amiral"

en 3 temps : 46 € Visite & forfait guide inclus

Un apéritif

bière pression 25cl, kir cassis vin blanc, soft

Planche de dégustation

Charcuterie et poisson fumés de la saurisserie du Jean-Bart

Une boisson

bière pression 25cl, verre de vin rouge, blanc ou rosé, soft

Pot'je vlees

Mélange de 4 viandes blanches en gelée, frites, salade

Magret de canard

Sauce grand veneur, flan de légumes, pommes de terres sarladaises

Waterzoï de poisson

Saumon fumé, morue, moules, crevettes, saumon, pommes de terres, carottes, navets, poireaux, riz

Gaufre du nord

accompagnée d'une crème glacée à la violette

Pomme feuilletée

accompagnée d'une crème glacée à la vanille

Mi-cuit au chocolat (sans gluten)

accompagné d'une crème glacée au romarin

Café

100% fait maison.

Possibilité de plat végétarien sur demande.

Tous nos plats sont fait maison, sauf

- le pot'je vlees,
- le mi-cuit au chocolat.

La Taverne du Jean Bart