



# Les Tisons

La Gastronomie et le Raffinement  
pour vos plaisirs  
Gustatifs et Visuels



Le traiteur de vos  
Diners  
de Mariage

[www.lestisons.fr](http://www.lestisons.fr)

# Amuse-bouches

**Tous les menus proposent  
3 amuse-bouches par personne  
Choisissez 3 amuse-bouches parmi les suivants :**

- Macarons salés
- Toast de foie gras et pain d'épices à la figue
  - Cuillère de noix de pétoncle et tombée de poireaux au safran
  - Petit wrap au saumon fumé
- Brochette de magret fumé et abricot sec
  - Petit wrap au jambon de pays
  - Crevette tempura
- Rillettes de saumon et leur tartare d'avocat à la mangue en verrine
- Bonbon de foie gras au pain d'épices
  - Tiramisu coppa et parmesan
- Rouget en chemise de pommes de terre
  - Crevette en chemise de légumes
  - Crème brûlée tomates et olives
  - Madeleine au foie gras



# Menu à 55 euros

TTC, service compris

## Apéritif

## Les Entrées

Écllosion de melon, effeuillée de jambon de Parme, vin de groseille

ou

Tatin de Courgettes, dès de Saumon mariné

ou

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de nectarines aigre douce (+2 €)

ou

Tarte fine aux poireaux, Saumon et Lotte, crème crustacée

•••

Possibilité d'ajouter un trou normand pour 2 €

## Les Plats

Mignon de Porc au Thym Brulé

ou

Suprême de pintade, crème de morilles

ou

Filet mignon de veau, crème de cèpes (+ 1€)

## Les Fromages

Plateau de fromages par table, son assiette de Mesclun

## Buffet de Desserts

5 desserts à choisir

parmi la carte des desserts

**\*\*Chaque plat est accompagné  
de 2 garnitures :  
une à base de pomme de terre  
et l'autre de légumes en fonction de la saison**

# Menu à 66 euros

TTC, service compris

## Apéritif

## Les Entrées

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

ou

Foie gras poêlé, compotée de nectarines aigre douce

ou

Cassolette de Lotte et st Jacques, Crème aux échalotes

ou

Nage de St Jacques et langoustines et crème à l'aneth (+1 €)

ou

Queue de homard, salade d'asperges et pomelos (+3 €)

## Le Sorbet

Sorbet citron / limoncello

ou

Sorbet pomme verte / liqueur de pomme

ou

Sorbet pêche de vigne / liqueur de pêche de vigne

ou

Sorbet cœur de fraise / champagne

## Les Plats

Tournedos de canard et sa pomme rôtie ou tartare de mangues poêlées

ou

Filet Mignon de veau aux morilles

ou

Les filets de l'Empereur façon Curnonsky (+2 €)

(agneau, veau, bœuf avec une sauce aux truffes et foie gras)

ou

Filet de bœuf flambé au cognac ou aux morilles (+2 €)

## Les Fromages

Plateau de fromages par table, son assiette de Mesclun

## Buffet de Desserts

6 desserts à choisir

parmi la carte des desserts

# Menu à 73 euros

TTC, service compris

## Apéritif

## Les Entrées

(Première entrée)

Terrine de foie gras de Canard mi-cuit au grué de cacao et griottines

OU

Ris de veau poêlés sur lit de pommes de terre vitelotte (+1 €)

OU

Écllosion de melon, effeuillée de jambon de Parme, vin de groseille

OU

Foie gras poêlé et sa compotée de nectarines aigre douce

(Seconde entrée)

Nage de St Jacques et langoustines et crème à l'aneth (+1 €)

OU

Queue de homard, salade d'asperges et pomelos (+3 €)

OU

Brochette de lotte et St Jacques, beurre blanc aux échalotes, risotto

## Le Sorbet

Sorbet citron / limoncello

OU

Sorbet pomme verte / liqueur de pomme

OU

Sorbet pêche de vigne / liqueur de pêche de vigne

OU

Sorbet cœur de fraise / champagne

## Les Plats

Tournedos de canard et son tartare de mangues poêlées

OU

Médailillon de veau et sa pomme rôtie, sauce au cidre ou aux morilles

OU

Les filets de l'Empereur façon Curnonsky (+1 €)  
(agneau, veau, bœuf avec une sauce aux truffes et foie gras)

OU

Filet de bœuf flambé au cognac ou aux morilles (+2 €)

## Les Fromages

Brochette de fromages et jeunes pousses

OU

Buffet de fromages

OU

Plateau par table

## Buffet de Desserts

6 desserts à choisir  
parmi la carte des desserts

# Les Desserts

**Tous les menus proposent  
un Buffet de desserts  
(à partir de 50 personnes)**

**Choisissez 7 desserts parmi les suivants :**

- Croustillant au chocolat
- Croustillant caramel au beurre salé
  - Crème brûlée
  - Île flottante
- Tiramisu framboises et spéculoos
  - Mousse au citron meringuée
  - Soupe de fraises à la menthe
  - Sabayon pistache framboises
    - Paris Brest etc.
- Pièce montée de choux +2 €
  - Macaron
- Charlotte aux fraises

Pas de buffet dessert mais Naked Cake  
(fraise, framboise, passion coco, chocolat, caramel)+3 €

## Menu enfants 22 euros

**TTC, service compris  
Jusqu'à 12 ans**

Assiette de charcuterie

ou

Saumon et quartiers de tomates

...

Steack haché

ou

Escalope de volaille et écrasée de pommes de terre

...

Glace 2 boules ou mini crêpes

**La Box Kid  
12 euros**



- 1 Sandwich
- 1 paquet de Chips
- 1 crêpe au Chocolat
- 1 Capri-Sun
- 1 sucette ou bonbon



*Un acompte de 500 € vous sera demandé pour toute réservation de date, 70 % de la somme totale 1 mois avant le jour J et le solde dans les jours qui suivent la réception.*

•••

*Nous vous demandons de nous communiquer le nombre définitif de vos convives le lundi précédent votre évènement pour organiser au mieux nos commandes.*

*C'est cette quantité qui vous sera facturée.*

•••

*Les prix sont nets pour l'été 2026 sous réserve d'augmentation des denrées.*



# Les petits plus

- **Location de chandeliers**
  - à 3 branches, 70 cm de haut (20 à disposition) : 6.50 € // l'unité
  - de plus petit argenté : 5 € // l'unité
- **Selon les salles** : location d'étuve = 130 €
- **Location d'une Borne à Selfies personnalisés**  
inclus pack 300 photos : 400 € la soirée
- **Candy Bar** : 40 € (sans les bonbonnières)
- **Possibilité de laisser un ou plusieurs serveurs après 02 h du matin jusqu'à la fin** : 25 € par heure et par serveur
- **Aucun droit de bouchon pour toutes vos boissons.**  
Nous proposons un forfait boisson à prix coûtant :  
6 € à 8 € par personne selon le vin choisi  
(eau plate, eau gazeuse, vin blanc, vin rouge, café)...
- **Buffet du lendemain** à partir de 16 € par personne sans service, 16 € avec service
  - **Service du Café** : 70 € jusqu'à 130 personnes
- **Possibilité de dresser la salle par nos soins le jour même** :  
150 € pour 130 personnes au-delà 200 €
- **Possibilité de dresser les tables pour le dimanche midi** :  
100 € jusqu'à 100 personnes



Claire & Mickaël FORGET

Restaurant, Réceptions  
et Traiteur  
à 10 min d'Abbeville

3, rue du 8 mai 1945  
80690

AILLY-LE-HAUT-CLOCHER

Tél. : 03 22 28 27 27  
contact@lestisons.fr

Jours de fermeture :  
dimanche soir,  
lundi soir  
et mercredi la journée