



RESERVATION DE REPAS

Concours d'auteurs Samedi 28 mars 2026 à Grande Synthe

Le repas se déroulera au

Restaurant « Le comptoir du Malt »

140 Avenue de Petite-Synthe, 59760 Grande-Synthe

Parking Décathlon - Jardiland

(À 5 mn en voiture de la maison de quartier) vers 13h

Tarif 26 € par personne (Prix Net proposé par le restaurant)

Les Entrées au choix :

N° 1 Œuf Bénédicte au saumon fumé

N° 2 Terrine à la bière

Les Plats au choix :

N° 3 Parmentier de Gésiers de canard

N° 4 Burger du Comptoir (125 g)

N° 5 Filet de poulet à la Normande

N° 6 Raviole au saumon

Les Desserts au choix :

N° 7 Flan pâtissier maison 'Vanille de Madagascar)

N° 8 Crème brûlée

N° 9 Tiramichou

1 Boisson comprise : Bière ou vin ou soft

Réservation avant samedi 21 mars minuit

Par Email jipourre@numericable.fr avec copie patphoto640@sfr.fr

Ou par tél 07 67 46 18 70 ou 03 66 61 17 62 (répondeur)

Nom : _____ Prénom : _____

Membre du Photo Club de : _____ Réserve _ repas X 26 € = €

Notez ici votre choix de repas :

Nom	Prénom	Entrée	Plat	Dessert
		N°	N°	N°
		N°	N°	N°
		N°	N°	N°
		N°	N°	N°
		N°	N°	N°

Pour le paiement, un chèque, libellé à l'ordre du « ***Photo club de Grande Synthe*** ».

☐ **L'œuf façon bœuf bourguignon**

Saumon fumé Mowi* servi sur une focaccia, accompagné d'un œuf mollet français, de tomates séchées et d'une sauce béarnaise.

☐ **Le parmentier aux gésiers de canard fumé**

Émincé de gésiers de canard fumés français cuisinés et purée de pommes de terre maison gratinée à la chapelure. Servi avec une salade.

☐ **Le burger du Comptoir**

Steak haché frais français, véritable cheddar de Grande-Bretagne, oignons confits, salade, rondelles de tomate fraîche, cornichons aigres-doux et sauce douce du Comptoir.

☐ **Les filets de poulet français à la normande**

Filets de poulet français cuisinés à la crème et aux champignons de Paris frais. Servis avec frites.

☐ **Les ravioles épinards aux deux saumons**

Ravioles farcies aux épinards cuisinés à l'ail, servies avec une crème d'ail, dés de saumon frais Mowi, saumon fumé Mowi et salade roquette.

☐ **Le flan pâtissier à la véritable gousse de vanille de Madagascar**

Crème pâtissière au lait entier à la véritable gousse de vanille de Madagascar bio, cuite sur une pâte brisée.

☐ **La crème brûlée**

À la véritable gousse de vanille de Madagascar bio et caramélisée à la cassonade.

☐ **Le tirami'chou**

Mousse au mascarpone, à la pâte à tartiner noisettes et cacao Bonne Maman et biscuits imbibés au café.
