



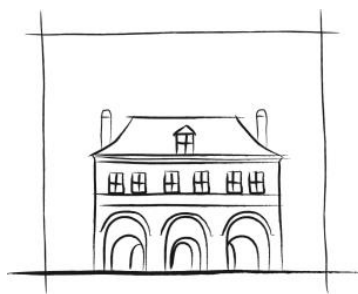
La Terrasse des Remparts située sur « La Porte de Gand ». Un Passé Chargé d'Histoire

« Entre le XIème et le XIXème siècle, Lille a connu sept agrandissements. A chacun correspond une modification de son enceinte. Les vestiges des fortifications encore visibles aujourd'hui datent essentiellement du XVIIème siècle dont la Porte de Gand. Aujourd'hui, ce patrimoine militaire apparaît comme un atout touristique important proposé aux visiteurs. »

Appelée à l'origine porte de la Madeleine, la Porte de Gand érigée en 1620 comme la porte de Roubaix, date du cinquième agrandissement (1617 à 1621), qui a permis à la ville de gagner 30 ha vers le nord- est.

Le jeu des briques vernissées et colorées donne à la façade sur la ville beaucoup de charme.

Ses éléments défensifs extérieurs sont en parfait état : fossés, pont à arches, contre- garde en forme de fer à cheval et, un peu plus loin, l'ouvrage « à corne » baigné d'eau.



La Terrasse des
Remparts
RESTAURANT

Accueil de groupes

Le restaurant est doté de trois salles de 70 personnes modulables, il est idéalement situé pour l'accueil de séminaire d'entreprises, repas associatifs ou repas de famille.

Nous disposons d'un grand parking au pied de l'établissement.

Vous êtes autocariste et vous recherchez un restaurant étape pour vos circuits: La Terrasse des Remparts est à votre écoute pour organiser votre étape lors de vos voyages organisés.

Nos menus de groupes

Nous demandons pour des raisons d'organisation de choisir le même menu pour l'ensemble de la table. Ces menus sont établis sur une base de 15 personnes minimum à commander 72 heures à l'avance.

Le nombre de convives doit être définitif 48 heures avant la date du repas et ce dernier nombre servira de base retenu pour la facturation définitive.

Nous vous proposons 6 menus de groupes, cocktail déjeunatoire ou dinatoire, petit déjeuner.

Nous sommes à votre écoute pour toute demande particulière.



MENU à 25,46 € HT - 28 € TTC

Tarte fine aux poires et fourme d'Ambert, et mesclun

Salade de chèvre rôti aux noix



Le Filet de Poulet au Maroilles, gratin de pomme de terre au thym ou en Waterzooï

Joue de bœuf façon « Carbonnade Flamande », pommes vapeur et Haricots verts

La Brandade de Morue au piment d'Espelette, salade Roquette



Tiramisu à la pistache, compotée de fraises

Crème Brûlée à la vanille

MENU à 31,82 € HT - 35 € TTC

Tarte fine feuilletée aux 2 saumons, fumé et frais et aux blancs de poireaux

Croustillant de noix de pétoncles et d'escargots aux pleurotes et crème douce à l'ail

Piquillos Farcis à la Brandade de Morue, et son coulis



Filet de Limande sole aux Agrumes, Flan de courgettes et carottes

Dos de Lapin farce aux pistaches et légumes suivant la saison

Suprême de pintade au calvados et aux pommes



Crumble aux fruits, selon la saison

Entremet croustillant aux deux chocolats, coulis de fruits rouges

MENU à 36,37 € HT - 40 € TTC

Œuf Poché au foie gras

Mousseline de Saumon rose au Basilic et dès de tomate



Le Dos de Cabillaud, Jus de Coquillages et petits légumes

Magret de Canard Jus réduit à la framboise, Tian de pomme de terre et de légumes



Pain perdu glace à la chicorée

Fondant au chocolat chaud et glace vanille, tuile carambar



La Terrasse des
Remparts
RESTAURANT

MENU à 41,82 € HT - 46 € TTC

Foie Gras de Canard, confit de Figues

Tartare de Saumon à notre façon



Cabillaud Demi Sel et Foie Gras Poêlé, vinaigre Balsamique

Le Bar rôti et Piquillos, en coulis et Farci pomme de terre et petits légumes

Quasi de Veau aux girolles, Brunoise de légumes et écrasé de pomme de terre



Gratin de Framboises

Sablé Breton, ananas rôtis et sorbet à la noix de coco

MENU à 47.28 € HT - 52€

Foie Gras de canard poêlé, purée de patate douce et noisettes torréfiées

Saint Jacques rôties, Crèmeux de panais et Huile d'olive au basilic

Risotto de Gambas sauvages décortiquées

Millefeuille de Tourteaux avocats et tomates confites



Filet de Turbot, Vodka citron et Asperges ou autres garnitures suivant la saison

Filet Mignon de Veau aux morilles, Petits légumes et pommes fondantes

Filet de Bœuf Rossini Pomme fondante et légumes suivant la saison

Le pigeon en deux cuissons les poitrines rôties et les pâtes confites, Garniture suivant la saison



Tarte fine aux pommes, glace vanille, cuisson minute

Millefeuille caramélisé, crème légère à la vanille

MENU dégustation à 72,72 € HT - 80 € TTC

En 6 services

Pour le choix du menu, suivant la saison....et l'inspiration du chef

2 entrées

2 plats

Assiette de fromages

1 dessert



La Terrasse des
Remparts
RESTAURANT

Nos formules Cocktails

Tous nos cocktails sont composé de canapé, verrine froid et chaud, Salé sucré composé sur une base de 10 pièces minimum., à sélectionner dans la liste ci-dessous.

10 pièces 25,46 € HT soit 28 € TTC

12 pièces 30,00 € HT soit 33 € TTC

15 pièces 36.37 € HT soit 40 € TTC

18 pièces 41,82 € HT soit 46 € TTC

LES TOASTS FROIDS

Toast au saumon fumé

Toast au foie gras

Navette au thon

Navette au fromage

Navette au jambon de pays

Navette au crabe

Navette, salade de poulet

LES PIECES CHAUDES

Nems

Brochette de poulet aux épices

Gambas rôties au soja

Croquette aux crevettes

LES TOASTS CHAUDS

Mini croque-monsieur

Mini quiche maroilles

Mini quiche courgettes et tomates

Foie gras poêlé sur pain d'épices

LES VERRINES FROIDES

Tartare de saumon

Rillettes de cabillaud

tartare de bœuf

Salade lentilles vertes du Puy au basilic

Tremblant de tomates et crème fouettée au basilic

Crevettes grises et avocat

crème au parmesan

LES VERRINES CHAUDES

Crème brûlée au foie gras

Risotto aux champignons, suivant la saison

Risotto aux crevettes grises

Poulet au curry

Moules décortiqué au Safran

LES PIECES SUCREES

Tartelette chocolat

Tartelette fruits

Macarons

Verrine salade de fruits

Crème brûlée vanille

Verrine de mousse au chocolat

Verrine de mousse aux fruits

Boissons

Se reporter à la page « Nos Forfaits boissons »

Nos forfaits boissons



Apéritifs (mise en bouche comprise)

	TTC	HT	TVA
Coupe de Champagne	10.00 €	8,34 €	20 %
Cocktail Maison	8.50 €	7,09 €	20 %
Cocktail sans alcools	6.00 €	5,46 €	10 %
Kir Royal	6.50 €	5,42 €	20 %
Vin blanc cassis	5,00 €	4,17 €	20 %

Forfait N° 1 à : 12 € TTC

7 € ttc (5,84 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

Chinon Marc Bredif
1 bout/3 personnes
Eaux Plates et Eaux Gazeuses
Café

Forfait N° 2 à : 15 € TTC

10 € ttc (8.34 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

Domaine Guillaman Cote de Gascogne Blanc
1 bout/4 personnes
Château Sainte-Eulalie Sud-ouest
1 bout/3 personnes
Eaux Plates et Eaux Gazeuses
Café

Forfait N° 3 à : 22 € TTC

17 € ttc (14,17 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

Bourgogne Vézelay
1 bout/4 personnes
Château Layauga Duboscq, Haut-Médoc
1 bout/3 personnes
Eaux Plates et Eaux Gazeuses
Café

Forfait N° 4 à : 27 € TTC

22 € ttc (18,34 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

Grand Ardèche de chez Louis Latour
1 bout/4 personnes
Château Mac-Carthy
1 bout/3 personnes
Eaux Plates et Eaux Gazeuses
Café

Forfait N° 5 à : 16 € TTC

12 € ttc (10,00 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

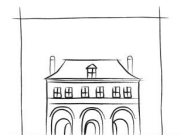
Méthode Champenoise
1 bout/3 personnes
Eaux Plates, Eaux Gazeuses et Soda

Forfait N° 6 : 22 € TTC

17 € ttc (14,17 ht) tva à 20%
5 € ttc (4.55 ht) tva à 10%

Champagne
1 bout/3 personnes
Eaux Plates, Eaux Gazeuses et Soda

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



La Terrasse des
Remparts
RESTAURANT

Nos formules Petits déjeuners

Location de salle 50 € de l'heure

Classique à 10,91 € HT soit 12 € TTC

1 Café, Thé ou Chocolat Chaud
1 Jus d'orange
Eaux plates et Gazeuses à discrétion
2 Minis Viennoiseries

Prestige à 27,28 € HT soit 30 € TTC

1 Café, Thé ou Chocolat Chaud
1 Jus d'orange
Eaux plates et Gazeuses à discrétion
2 Minis Viennoiseries
Œufs à la demande, Brouillés, plat, en omelette
Fromage Blanc
Fruits frais