

COLMAR, LÀ OÙ LE PLAISIR DE SE RETROUVER COMMENCE

Que vous soyez en famille, entre amis, avec votre association, votre club ou votre entreprise, nos formules groupes sont conçues pour vous faire vivre un moment agréable, en toute simplicité, autour d'un bon repas. Vous ne vous occupez de rien, nous nous occupons de tout.



COLMAR

RESTAURANT & BUFFET

CHEZ COLMAR, CHACUN SE SENT CHEZ SOI

Vous profitez d'un accueil chaleureux, d'un cadre convivial et de buffets généreux, pensés pour satisfaire tous les goûts et tous les âges. Avec des plats savoureux, un large choix, des prix accessibles et le buffet de boissons toujours inclus, tout est réuni pour partager un moment simple, gourmand et détendu.

Que ce soit pour une sortie en famille ou entre proches, un repas après une cérémonie, une étape lors d'un voyage ou une occasion spéciale, notre équipe est à votre écoute pour vous accompagner avec soin... et vous offrir une expérience à la hauteur de vos attentes.



NOS ATOUTS POUR VOS REPAS EN GROUPE :

- Accessibilité & facilité : 15 restaurants en France (Crocodile) et 5 en Belgique (Colmar), proches des grands axes, avec parking pour les groupes.
- Ambiance conviviale et cadre accueillant : un environnement calme et agréable, adapté à tous les types de groupes.
- Flexibilité : Possibilité de privatiser un espace selon disponibilité. Horaires adaptables sur demande.
- Menus variés : Formules personnalisées selon votre budget, avec boissons à volonté, plats pour petits et grands, végétariens, etc.
- Service rapide et bienveillant : Une équipe à votre écoute, toujours avec le sourire.
- Simplicité de réservation : Un interlocuteur unique pour organiser facilement votre venue, même à la dernière minute (selon disponibilité).
- Offres dédiées : Menu offert pour le chauffeur et l'accompagnateur pour les groupes touristiques.

CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

Vous organisez une sortie de groupe, un repas après cérémonie ou une étape de voyage ?

Notre équipe est là pour vous accompagner :
sales@colmar.be

Nous vous aiderons à composer une formule sur mesure et à organiser votre venue dans les meilleures conditions.

colmar.be

CONDITIONS

- Formules disponibles à partir de 12 personnes (sauf conditions spécifiques).
- Une seule formule par groupe.
- Maximum 4 plats principaux différents par groupe recommandé.
- Réservation au moins 3 jours à l'avance, par téléphone.

NOS CLASSIQUES DU BAR

(À savourer à l'apéritif ou entre deux plats)

Cocktail Colmar – 8

Cocktail maison à base de rhum.

Mocktail Colmar – 8

Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

Love Potion – 8

Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

Aperol Spritz – 9

Le grand classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Mojito / Virgin Mojito – 9

Le célèbre cocktail cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Existe aussi en version sans alcool.

Mojito Fraise / Virgin Mojito Fraise – 9

Une variante fruitée du classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible sans alcool.

Kir – 5

Un classique français intemporel : vin blanc et crème de cassis, légèrement sucré et fruité.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Apéritif italien doux-amer à base de plantes et d'agrumes.

Gin & Tonic

Bombay Sapphire avec tonic Royal Bliss – 11
Hendrick's avec tonic Royal Bliss – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (verre) – 7 / (75 cl) – 25

Frais et élégant, avec de fines bulles et des arômes de fleurs et d'agrumes.

Jus d'orange – 4

Martini blanc – 5

Porto Tawny Offley – 5

Whisky William Lawson's – 6

Karmeliet (33 cl) – 4,5

Bière triple belge complexe, brassée avec trois céréales. Douce, épicée et légèrement fruitée.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4,5

Tout le caractère d'une Karmeliet, sans alcool.

Duvel (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge forte, au goût sec, à l'amertume fine et à la mousse généreuse.

La Chouffe (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge aux notes fruitées, subtilement épicée, avec une touche de houblon.

Omer (33 cl) – 4,5

Bière blonde équilibrée, au corps malté, aux arômes fruités et à l'amertume noble.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, vin blanc fruité d'Afrique du Sud.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Vin rouge français de Montagne-Saint-Émilion, aux notes de fruits rouges et de bois.

NOS FORMULES

(Se faire plaisir en toute simplicité)

2 Services

Menu 2 services
au choixBuffet de saison
ou buffet de desserts
Plat principal au choix
Buffet de boissons

29

Hors suppléments

3 Services

Menu 3 services
au choixBuffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Buffet de boissons

33

Hors suppléments

All-in

La formule complète
pour vivre pleinement
l'expérience ColmarApéritif au choix
Buffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Café ou thé
Buffet de boissons

43

Hors suppléments

Kids

Petits mangeurs,
grandes faims !Plat principal au choix
Filet de poulet pané aux cornflakes
Cheeseburger
Boulettes à la sauce tomate
Filets de poisson panés
Petite portion de spare-ribs
Buffet de saison
Buffet de desserts
Buffet de boissons
Petit cadeau

12

Jusqu'à 12 ans

LES INCONTOURNABLES COLMAR

(Buffet de boissons toujours inclus)

Spare-ribs Colmar à volonté – 26

Nature ou avec notre sauce BBQ Colmar maison.

Steak de bœuf (180 g) – 27

Pièce juteuse de bœuf Blanc-Bleu Belge, riche en saveur naturelle. Servie avec une sauce au choix – simple, classique et toujours grillée à la perfection.

Carpaccio de bœuf – 24

Tranché sur place. Une généreuse assiette de carpaccio de bœuf, garnie de roquette, de sauce pesto et de copeaux de Grana Padano.

Colmar Burger (bœuf ou poulet croustillant) – 21

Burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou filet de poulet (pané aux cornflakes). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Colmar.

Version XXL ? Ajoutez un burger en plus pour +4.

Burger Maredsous – 21

Un burger de bœuf juteux garni de fromage Maredsous onctueux, de bacon croustillant et d'une sauce maison. Un véritable classique belge.

Chicons gratinés au jambon et sauce fromagère – 25

Une recette traditionnelle généreusement gratinée dans une onctueuse sauce au fromage. Le goût réconfortant des repas de famille.

Joues de porc mijotées à la Leffe – 24

Recette familiale de joues de porc fondantes, mijotées lentement dans une sauce riche et savoureuse à la Leffe.

Vol-au-vent maison – 24

Le grand classique du confort food ! Notre vol-au-vent est généreusement garni de poulet, boulettes et champignons. Préparé avec amour selon notre recette familiale.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne et à la ciboulette – 25

Un saumon rôti au four, accompagné d'une sauce crémeuse au champagne et à la ciboulette, servi avec une onctueuse purée de céleri-rave et potiron.

Quiche aux poireaux, potiron confit, fromage de chèvre et noix – 20

Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Buffet de saison à volonté – 22

Découvrez le buffet de saison Colmar – votre plat principal à volonté, avec un accompagnement au choix pour une touche gourmande en plus.

Choisissez votre accompagnement inclus

Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Purée de saison
(Portion supplémentaire +1)

Choisissez votre sauce

Béarnaise • Poivre crème • Champignons • Échalotes
Préparée maison avec amour, selon une recette de famille
(Portion supplémentaire +2)

NOS CLASSIQUES DU BAR

(À savourer à l'apéritif ou entre deux plats)

Cocktail Colmar – 8

Cocktail maison à base de rhum.

Mocktail Colmar – 8

Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

Love Potion – 8

Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

Aperol Spritz – 9

Le grand classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Mojito / Virgin Mojito – 9

Le célèbre cocktail cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Existe aussi en version sans alcool.

Mojito Fraise / Virgin Mojito Fraise – 9

Une variante fruitée du classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible sans alcool.

Kir – 5

Un classique français intemporel : vin blanc et crème de cassis, légèrement sucré et fruité.

Campari – 5 / Campari orange – 9

Apéritif italien doux-amer à base de plantes et d'agrumes.

Gin & Tonic

Bombay Sapphire avec tonic Royal Bliss – 11
Hendrick's avec tonic Royal Bliss – 12

Cava L'Arboç 1919 Brut (verre) – 7 / (75 cl) – 25

Frais et élégant, avec de fines bulles et des arômes de fleurs et d'agrumes.

Jus d'orange – 4

Martini blanc – 5

Porto Tawny Offley – 5

Whisky William Lawson's – 6

Karmeliet (33 cl) – 4,5

Bière triple belge complexe, brassée avec trois céréales. Douce, épicée et légèrement fruitée.

Karmeliet 0.0 (33 cl) – 4,5

Tout le caractère d'une Karmeliet, sans alcool.

Duvel (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge forte, au goût sec, à l'amertume fine et à la mousse généreuse.

La Chouffe (33 cl) – 4,5

Bière blonde belge aux notes fruitées, subtilement épicée, avec une touche de houblon.

Omer (33 cl) – 4,5

Bière blonde équilibrée, au corps malté, aux arômes fruités et à l'amertume noble.

Oude Kaap (75 cl) – 14

Chenin Blanc, vin blanc fruité d'Afrique du Sud.

Château Plaisance-Branne (75 cl) – 20

Vin rouge français de Montagne-Saint-Émilien, aux notes de fruits rouges et de bois.

NOS FORMULES

(Se faire plaisir en toute simplicité)

2 Services

Menu 2 services
au choixBuffet de saison
ou buffet de desserts
Plat principal au choix
Buffet de boissons

31

Hors suppléments

3 Services

Menu 3 services
au choixBuffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Buffet de boissons

35

Hors suppléments

All-in

La formule complète
pour vivre pleinement
l'expérience ColmarApéritif au choix
Buffet de saison
Plat principal au choix
Buffet de desserts
Café ou thé
Buffet de boissons

45

Hors suppléments

Kids

Petits mangeurs,
grandes faims !Plat principal au choix
Filet de poulet pané aux cornflakes
Cheeseburger
Boulettes à la sauce tomate
Filets de poisson panés
Petite portion de spare-ribs
Buffet de saison
Buffet de desserts
Buffet de boissons
Petit cadeau

12

Jusqu'à 12 ans

LES INCONTOURNABLES COLMAR

(Buffet de boissons toujours inclus)

Spare-ribs Colmar à volonté – 27

Nature ou avec notre sauce BBQ Colmar maison.

Steak de bœuf (180 g) – 28

Pièce juteuse de bœuf Blanc-Bleu Belge, riche en saveur naturelle. Servie avec une sauce au choix – simple, classique et toujours grillée à la perfection.

Carpaccio de bœuf – 25

Tranché sur place. Une généreuse assiette de carpaccio de bœuf, garnie de roquette, de sauce pesto et de copeaux de Grana Padano.

Colmar Burger (bœuf ou poulet croustillant) – 22

Burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou filet de poulet (pané aux cornflakes). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Colmar.
Version XXL ? Ajoutez un burger en plus pour +4.

Burger Maredsous – 22

Un burger de bœuf juteux garni de fromage Maredsous onctueux, de bacon croustillant et d'une sauce maison. Un véritable classique belge.

Chicons gratinés au jambon et sauce fromagère – 26

Une recette traditionnelle généreusement gratinée dans une onctueuse sauce au fromage. Le goût réconfortant des repas de famille.

Joues de porc mijotées à la Leffe – 25

Recette familiale de joues de porc fondantes, mijotées lentement dans une sauce riche et savoureuse à la Leffe.

Vol-au-vent maison – 25

Le grand classique du comfort food ! Notre vol-au-vent est généreusement garni de poulet, boulettes et champignons. Préparé avec amour selon notre recette familiale.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne et à la ciboulette – 26

Un saumon rôti au four, accompagné d'une sauce crémeuse au champagne et à la ciboulette, servi avec une onctueuse purée de céleri-rave et potiron.

Quiche aux poireaux, potiron confit, fromage de chèvre et noix ① – 21

Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Buffet de saison à volonté – 23

Découvrez le buffet de saison Colmar – votre plat principal à volonté, avec un accompagnement au choix pour une touche gourmande en plus.

Choisissez votre accompagnement inclus

Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Purée de saison
(Portion supplémentaire +1)

Choisissez votre sauce

Béarnaise • Poivre crème • Champignons • Échalotes
Préparée maison avec amour, selon une recette de famille
(Portion supplémentaire +2)



RESTAURANTS COLMAR PRÈS DE CHEZ VOUS

GRAND-BIGARD (BRUXELLES)

Avenue Alfons Gosset 18
1702 Grand-Bigard
Tél. 02 466 00 02

COURTRAI

Chaussée de Tournai 212
8500 Courtrai
Tél. 056 20 17 73

OOSTAKKER (GAND)

Chaussée d'Anvers 1104
9041 Oostakker (Gand)
Tél. 09 355 93 55

SINT-DENIJS-WESTREM (GAND)

Chaussée de Courtrai 1073
9051 Sint-Denijs-Westrem (Gand)
Tél. 09 221 66 47

WEZENBERG (ANVERS)

Avenue Gérard Le Grelle 2
2018 Wezenberg (Anvers)
Tél. 03 237 96 07