EMBARQUEZ ENSEMBLE CHEZ CROCODILE

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.



CROCODILE
RESTAURANT & BUFFET

CHEZ CROCODILE, CHACUN TROUVE SA PLACE

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.

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.

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.

restaurantscrocodile.fr

Formules de groupe – du lundi au vendredi midi.

LE BAR DU WAGON

(Un apéritif avant le départ)

Cocktail Crocodile (15 cl) – 7.5 €
Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

Mocktail Crocodile (15 cl) – 6 €
Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

Mojito – 8 € **/ Virgin Mojito (20 cl)** – 7 €
Le grand classique cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible en version sans alcool.

Mojito Royal (20 cl) – 9 €
Une version élégante du classique cubain : rhum blanc, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne, relevés par une touche de crémant.

Mojito Fraise – 8 € **/ Virgin Mojito Fraise (20 cl)** – 7 €
Une touche fruitée sur le classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible en version sans alcool.

Jus d'orange (15 cl) – 3.5 €

Love Potion (15 cl) – 7 €
Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges, agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

Aperol Spritz (18 cl) – 8 €
Le classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Crémant de Bourgogne (12 cl) – 5 € **/ (75 cl)** – 22 €
Élégant et frais, aux bulles fines et aux arômes de fruits blancs.

Kir (12 cl)
Kir cassis – 4 €
Kir crémant cassis, violette ou pêche – 6 €

Vodka orange (15 cl) – 5 €
Un classique simple et rafraîchissant à base de vodka et de jus d'orange.

Ricard (2 cl) – 4 €

Martini blanc ou rouge (5 cl) – 4 €

Whisky (4 cl)
William Lawson's whisky – 6 €
Jack Daniel's – 6.5 €

Leffe Blonde pression (33 cl) – 5.5 € **/ (50 cl)** – 9 €
Bière d'abbaye belge authentique, douce et ronde, aux notes de vanille et de clou de girofle. Dorée, équilibrée et savoureuse.

Leffe Blonde 0.0 (33 cl) – 5.5 €
Bière d'abbaye belge sans alcool. Tout le caractère d'une Leffe, sans l'alcool.

La Chouffe (33 cl) – 5.5 €
Disponible en blonde ou en rouge. Une bière belge joyeuse, aux notes fruitées et subtilement épicées.

Karmeliet pression (33 cl) – 5.5 € **/ (50 cl)** – 9 €
Une triple belge de caractère, riche en arômes fruités et épicés.

Envie de découvrir plus de bières locales ?
Jetez un œil à notre ardoise.

FORMULES À BORD

(Votre voyage gourmand, sans escale et à tarif malin)

Plat+Dessert

Plat principal au choix
+
Buffet de desserts

20 €
Hors boissons

Entrée+Plat

Buffet de saison
+
Plat principal au choix

21 €
Hors boissons

3 Plats

Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts

25 €
Hors boissons

Tout inclus

Apéritif au choix
+
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
+
Café ou thé
+
Buffet de boissons

35 €

Enfant

Le voyage gourmand des plus jeunes.

Plat principal au choix
Aiguillettes de volaille panées
Filet de poisson pané
Hot-Dog saucisse
Cheeseburger 100% bœuf
Buffet de saison à volonté
Buffet de desserts
Buffet de boissons
Cadeau

Jusqu'à 10 ans
8 €

LE BAR DU TRAIN À VOLONTÉ 3 €

(Ajoutez le bar du train à votre formule et profitez des boissons à volonté disponibles au buffet)

LE MENU DU CHEF DE TRAIN

(Buffet de boissons à volonté à bord)

Travers de porc 'Crocodile' à volonté
L'incontournable du voyage : nos ribs tendres, servis nature ou nappés de notre sauce BBQ Crocodile maison.

Andouillettes de Troyes à l'ancienne 🇫🇷
Deux andouillettes servies avec une sauce moutarde à l'ancienne. Une spécialité traditionnelle au goût authentique et généreux.
Également disponible en portion simple (1 andouillette) – 12 €

Pavé de bœuf (160 g)
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.

Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant) 🇫🇷
Choisissez votre voyage : un burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou un filet de poulet (pané aux cornflakes bien dorés). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Crocodile.
Envie de plus ? Optez pour la version XXL : double steak ou double poulet +4 €.

Burger Lorrain 🇫🇷
Régalez-vous avec un burger au Munster garni d'un steak haché, bacon, roquette, tomate, oignons rouges et notre sauce burger maison Crocodile.
Également disponible en version XXL pour plus de gourmandise : +4 €.

Carpaccio de bœuf tranché sur place 🇫🇷
Un grand classique maison : bœuf français, garni de roquette, sauce pesto et copeaux de Grana Padano. Un aller simple vers la fraîcheur.
En version à volonté pour plus de gourmandise : +7 €

Pâté Lorrain 🇫🇷
Une recette emblématique de Lorraine, généreuse et réconfortante.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne et à la ciboulette
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, noix et miel Ⓥ 🇫🇷
Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Poulet au Maroilles 🇫🇷
Poulet cuit lentement à basse température, gratiné avec une sauce onctueuse au Maroilles fermier AOP de Thiérache. Une spécialité du terroir, généreuse et savoureuse, qui vaut le détour.

Buffet de saison à volonté
Montez à bord pour un voyage gourmand ! Notre buffet de saison vous propose un arrêt à chaque saveur : fraîcheur, authenticité et variété, à composer selon vos envies.

Choisissez votre accompagnement
Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Haricots verts
Purée de saison • (Portion supplémentaire +1 €)

Choisissez votre sauce
Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalote • Maroilles
Des recettes familiales, faites maison • (Portion supplémentaire +1 €)

Formules de groupe dès 12 personnes (sauf accord contraire), avec une formule unique par groupe. Max. 4 plats principaux recommandés. Réservation au moins 3 jours à l'avance (par téléphone). Formule valable 2h. Buffets individuels, non partageables. Max. 3 boissons sucrées du buffet par personne (+1€/boisson suppl.). L'abus d'alcool est dangereux : Crocodile se réserve le droit d'intervenir en cas d'excès.

Scannez pour les infos allergènes.
Menu valable du lundi au vendredi midi.
Une seule addition par table.

Formules de groupe – vendredi soir au dimanche et les jours fériés.

LE BAR DU WAGON

(Un apéritif avant le départ)

Cocktail Crocodile (15 cl) – 7.5 €
Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

Mocktail Crocodile (15 cl) – 6 €
Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

Mojito – 8 € **/ Virgin Mojito (20 cl)** – 7 €
Le grand classique cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible en version sans alcool.

Mojito Royal (20 cl) – 9 €
Une version élégante du classique cubain : rhum blanc, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne, relevés par une touche de crémant.

Mojito Fraise – 8 € **/ Virgin Mojito Fraise (20 cl)** – 7 €
Une touche fruitée sur le classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible en version sans alcool.

Jus d'orange (15 cl) – 3.5 €

Love Potion (15 cl) – 7 €
Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges, agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

Aperol Spritz (18 cl) – 8 €
Le classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

Crémant de Bourgogne (12 cl) – 5 € **/ (75 cl)** – 22 €
Élégant et frais, aux bulles fines et aux arômes de fruits blancs.

Kir (12 cl)
Kir cassis – 4 €
Kir crémant cassis, violette ou pêche – 6 €

Vodka orange (15 cl) – 5 €
Un classique simple et rafraîchissant à base de vodka et de jus d'orange.

Ricard (2 cl) – 4 €

Martini blanc ou rouge (5 cl) – 4 €

Whisky (4 cl)
William Lawson's whisky – 6 €
Jack Daniel's – 6.5 €

Leffe Blonde pression (33 cl) – 5.5 € **/ (50 cl)** – 9 €
Bière d'abbaye belge authentique, douce et ronde, aux notes de vanille et de clou de girofle. Dorée, équilibrée et savoureuse.

Leffe Blonde 0.0 (33 cl) – 5.5 €
Bière d'abbaye belge sans alcool. Tout le caractère d'une Leffe, sans l'alcool.

La Chouffe (33 cl) – 5.5 €
Disponible en blonde ou en rouge. Une bière belge joyeuse, aux notes fruitées et subtilement épicées.

Karmeliet pression (33 cl) – 5.5 € **/ (50 cl)** – 9 €
Une triple belge de caractère, riche en arômes fruités et épicés.

Envie de découvrir plus de bières locales ?
Jetez un œil à notre ardoise.

FORMULES À BORD

(Votre voyage gourmand, sans escale et à tarif malin)

Plat+Dessert
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
21 €
Hors boissons

Entrée+Plat
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
22 €
Hors boissons

3 Plats
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
26 €
Hors boissons

Tout inclus
Apéritif au choix
+
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
+
Café ou thé
+
Buffet de boissons
36 €

Enfant
Le voyage gourmand des plus jeunes.
Plat principal au choix
Aiguillettes de volaille panées
Filet de poisson pané
Hot-Dog saucisse
Cheeseburger 100% bœuf
Buffet de saison à volonté
Buffet de desserts
Buffet de boissons
Cadeau
Jusqu'à 10 ans
8 €

LE BAR DU TRAIN À VOLONTÉ 3 €

(Ajoutez le bar du train à votre formule et profitez des boissons à volonté disponibles au buffet)

LE MENU DU CHEF DE TRAIN

(Buffet de boissons à volonté à bord)

Travers de porc 'Crocodile' à volonté
L'incontournable du voyage : nos ribs tendres, servis nature ou nappés de notre sauce BBQ Crocodile maison.

Andouillettes de Troyes à l'ancienne 🇫🇷
Deux andouillettes servies avec une sauce moutarde à l'ancienne. Une spécialité traditionnelle au goût authentique et généreux.
Également disponible en portion simple (1 andouillette) – 12 €

Pavé de bœuf (160 g)
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.

Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant) 🇫🇷
Choisissez votre voyage : un burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou un filet de poulet (pané aux cornflakes bien dorés). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Crocodile.
Envie de plus ? Optez pour la version XXL : double steak ou double poulet +4 €.

Burger Lorrain 🇫🇷
Régalez-vous avec un burger au Munster garni d'un steak haché, bacon, roquette, tomate, oignons rouges et notre sauce burger maison Crocodile.
Également disponible en version XXL pour plus de gourmandise : +4 €.

Carpaccio de bœuf tranché sur place 🇫🇷
Un grand classique maison : bœuf français, garni de roquette, sauce pesto et copeaux de Grana Padano. Un aller simple vers la fraîcheur.
En version à volonté pour plus de gourmandise : +7 €

Pâté Lorrain 🇫🇷
Une recette emblématique de Lorraine, généreuse et réconfortante.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne et à la ciboulette
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, noix et miel Ⓥ 🇫🇷
Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Poulet au Maroilles 🇫🇷
Poulet cuit lentement à basse température, gratiné avec une sauce onctueuse au Maroilles fermier AOP de Thiérache. Une spécialité du terroir, généreuse et savoureuse, qui vaut le détour.

Buffet de saison à volonté
Montez à bord pour un voyage gourmand ! Notre buffet de saison vous propose un arrêt à chaque saveur : fraîcheur, authenticité et variété, à composer selon vos envies.

Choisissez votre accompagnement
Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Haricots verts
Purée de saison • (Portion supplémentaire +1 €)

Choisissez votre sauce
Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalote • Maroilles
Des recettes familiales, faites maison • (Portion supplémentaire +1 €)

Formules de groupe dès 12 personnes (sauf accord contraire), avec une formule unique par groupe. Max. 4 plats principaux recommandés. Réservation au moins 3 jours à l'avance (par téléphone). Formule valable 2h. Buffets individuels, non partageables. Max. 3 boissons sucrées du buffet par personne (+1€/boisson suppl.). L'abus d'alcool est dangereux : Crocodile se réserve le droit d'intervenir en cas d'excès.

Scannez pour les infos allergènes.
Menu valable du vendredi soir au dimanche et les jours fériés.
Une seule addition par table.



TROUVEZ UN RESTAURANT DANS VOTRE RÉGION

BRUAY-LA-BUISSIÈRE
Parc de la porte Nord
288 Rue Jean Joseph Etienne Lenoir
62700 Bruay-la-Buissière
T 03 21 52 52 21

COQUELLES
1 Boulevard du Kent
62231 Coquelles
T 03 74 12 05 05

DUNKERQUE (GRANDE-SYNTHE)
131 CD 52
59760 Grande-Synthe
T 03 28 27 27 97

ENGLOS
Rue d'Englos
59320 Ennetières-en-Weppes
T 03 20 09 51 09

FACHES-THUMESNIL
Rue de l'Égalité
59155 Faches-Thumesnil
T 03 20 58 09 04

HAUTMONT
52 Rue de Louvroil
59330 Hautmont
T 03 27 57 30 00

HENIN-BEAUMONT
1100 Av. du Bord des Eaux
62110 Hénin-Beaumont
T 03 21 43 01 01

LIÉVIN
ZAC de l'an 2000
Rue du Fond À Marle
62800 Liévin
T 03 21 74 11 11

METZ (AUGNY)
243 Rue du Prayon
57685 Augny
T 03 87 38 40 40

NANCY (HEILLECOURT)
Zone commerciale de l'Espinette,
D570
54180 Heillecourt
T 03 83 57 58 59

SAINT-MARTIN-BOULOGNE
N42
62280 Saint-Martin-Boulogne
T 03 21 92 97 97

SAINT-QUENTIN
Rue Antoine Parmentier - Route du Tréport
ZAC La Vallée
02100 Saint-Quentin
T 03 23 62 10 10

TOURCOING
Rue du Pont Rompu
59200 Tourcoing
T 03 20 27 27 72

VALENCIENNES (PETITE-FÔRET)
Rue Gay Lussac Aushopping
59494 Petite-Forêt
T 03 27 23 40 00

VILLENEUVE D'ASCQ
20bis Rue de la Cousinerie
59650 Villeneuve-d'Ascq
T 03 20 91 60 41

restaurantscrocodile.fr