



CATALOGUE

PRIVATISATION



Notre catalogue "Privatisation" réunit les différentes prestations que nous proposons dans notre restaurant sur une plage horaire où l'établissement est normalement fermé.

Les lieux sont donc à vous et permettent de passer un moment privilégié jusqu'à 60 convives avec l'avantage d'équiper ou décorer la salle comme bon vous semblera.

De par notre localisation vous avez la possibilité d'installer une sono sans que cela ne dérange personne aux alentours.

Le surcoût salarial que cela engendre explique les différences de prix avec ceux de la carte du restaurant durant nos horaires d'ouverture habituels.



TABLE DES MATIÈRES

04

Menu grande tablée

05

Menu privilège

06

Menu enfant

07

Menu cocktail dinatoire

08

Conditions de vente



Menu privilège



4 services, Cocktail et café,
vin de table à volonté (ou à la carte en supplément)

55€/pers
Minimum 15 pers

Cocktail de bienvenue

Flûte de première bulle, écorces d'orange, cointreau
gingembre frais râpé

Mise en bouche

Foie gras sur tranche de pain d'épices grillé

Entrées

Tataki de magret de canard en sashimi coulis de fruits rouges et wasabi

ou

Mystère de saumon fumé, crème d'aneth citronnée,
éclats d'amande et crème d'avocat

Plats

Souris d'agneau 400g dans son jus, fond de veau et vin rouge,
mousseline montée à l'huile de truffe

ou

Dos de cabillaud, crème de curry thaï, pois gourmands, poireaux frits
en cheveux d'ange

Dessert

A décider lors du devis et selon saison

Assiette de Fromages

+ 5 euros par personne

Menu grande tablée



4 services, Cocktail et café,
vin de table à volonté (ou à la carte en supplément)

38 € /pers
Minimum 20 pers

Cocktail de bienvenue

Sangria blanche maison (pêche blanche, cointreau, sauvignon et pétillant)

Mise en bouche

Panna cotta de poivron rouge, chèvre, chips de chorizo

Entrées

Tomates fraîches, burrata, jambon de pays, pesto vert frais de basilic

ou

Samoussa de poulet et salade thaï au tamarin

Plats

Poulet Kung Pao éclats de cacahuètes et noix de cajou,
baies de poivre de Sichuan, légumes croquants et riz thaï

ou

Filet de lieu noir, crème de chorizo, risotto au vin blanc

Dessert

A décider lors du devis et selon saison

Assiette de Fromages

+ 5 euros par personne



Menu enfant

Boisson de son choix

Soft ou jus de raisin local

Entrées

Tomates fraîches, burrata, jambon de pays, pesto vert frais de basilic

ou

Samoussa de poulet et salade thaï au tamarin

Plats

Cheese Burger et pommes au four

ou

Tagliatelle de saumon fumé, crème et fromage

Dessert

A décider lors du devis et selon saison

Boisson + Entrée + Plat + Dessert 15 €_{/pers}

Boisson + Plat + Dessert 11 €_{/pers}

Menu cocktail dinatoire



Cocktail , vin de table à volonté (ou à la carte en supplément)

43 € /pers
Minimum 20 pers

Cocktail de bienvenue

Sangria blanche maison de pêche blanche, cointreau, sauvignon et pétillant

Notre assortiment salé

Mini burger maison, fromage à raclette, viande préparée et lard fumé

Wrap à l'italienne, jambon de pays, mascarpone, tomates confites, pignons

Mini croque monsieur, pastrami, gouda et huile de truffe

Maki de saumon fumé, avocat et omelette japonaise

Bouchées de St Jacques, risotto et éclats de pistaches

Panna cotta de chèvre et poivron rouge, chips de chorizo

Brochettes de poulet satay et citron vert

Ceviche de daurade à la péruvienne

Pinxos de coppa, tomate cerise, et mini mozzarella

Notre assortiment de desserts

Chouquettes de la dune (fourrée à la double crème vanille)

Brownies 3 chocolats et beurre salé

Plateau de fruits frais coupés par nos soins

Nos conditions de vente:

Remise

À partir de 1500 euros : remise automatique de 5% incluse dans le devis

Durée

La durée d'une prestation est de 4h. Passé ce délai chaque heure est facturée 50 euros/heure (tarif correspondant au taux horaire des heures supplémentaires majorées et en addition aux horaires décalés).

Acompte

Afin de valider votre réservation à la date que vous avez choisie, nous vous demandons le versement d'un acompte de 50% du montant total (taxes comprises) de votre devis au plus tard 5 jours avant la prestation.

L'étendue de notre prestation est déterminée par le devis qui vous a été adressé et dont vous nous retournez un exemplaire signé dans l'attente de votre acompte.

L'acompte sera restitué en cas d'annulation de la part du restaurant en cas de force majeure.

À moins de 5 jours avant la prestation, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.

Le solde sera réglable le jour de la prestation.

Nombre de convives

Concernant l'achat de nos produits et l'engagement de nos effectifs, la confirmation du nombre de personnes devra se faire, au plus tard, 5 jours avant la réception. Ce chiffre sera retenu par la comptabilité pour établir votre facture finale, toute annulation, passé cette date ne pourra être prise en considération.

Vin de table à volonté

Si le vin de table ne vous convient pas, vous pourrez choisir les vins de votre choix sur notre carte des vins au prix du jour.

Dans ce cas, une réduction de 4€ par personne sur l'ensemble des menus vous sera octroyée.

«La responsabilité des professionnels est régie par l'article R3353-2 du Code de la Santé Publique stipulant que : Le fait pour les débitants de boissons de donner à boire à des gens manifestement ivres est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4e classe.»

