VOTRE EVENEMENT

L'ILE

RESTAURANT-BAR-POTAGER

MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrées

Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote
ou
Terrine de Volaille en croûte
ou
Straciatella, légumes grillés

Plats

Escalope de saumon, purée de pommes de terre, sauce vierge
ou
Suprême de volaille, ratatouille
ou
Magret de canard rôti, pommes grenailles

Desserts

Tarte au citron meringuée
ou
Brioche façon pain perdu
ou
Riz au lait, agrumes et fruits secs

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Il sera possible de modifier sur place pour une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers

MENU CHIC

50,00 € TTC

45,45 € HT

Entrées

Crabe / Avocat / Pomelos
ou
Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata Kalios
ou
Terrine de foie gras, chutney de saison

Plats

Filet de daurade, ratatouille
ou
Veau confit, pommes grenailles
ou
Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, sauce vierge

Desserts

Millefeuille à la vanille
ou
Fondant Chocolat
ou
Salade d'agrumes / épices

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Il sera possible de modifier sur place pour une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers

COCKTAIL

42,00 € TTC

38,18 € HT

Les pièces cocktail

Velouté de butternut
Pôélée de légumes d'hiver à la braise
Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote
Céviche de daurade au lait de coco, oignons rouges et coriandre
Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata Kalios
Légumes grillés, stracciatella
Crabe – avocat – pomelos
Croquettes de l'ILE
Croustillant de camembert cru
Fish & Chips de Merlan, sauce tartare
Planche de charcuterie
(possibilité de modifier avec planche de fromages)

Les pièces chaudes

Croque dinde
Saint Jacques, purée de céleri à la braise
Poulet à la braise, sauce BBQ, purée de pommes de terre
Risotto au Parmesan, légumes à la braise

Les pièces sucrées

Tarte citron
Fondant au chocolat mascarpone
Salade d'agrumes aux épices
Riz au lait, caramel au beurre salé, fruits secs

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

LES ANIMATIONS

Prix par personne, Chef compris

Carpaccio de bœuf façon tataki — **11 € TTC / 10 € HT**
Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

Découpe de saumon — **11 € TTC / 10 € HT**
Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

Découpe de foie gras — **14 € TTC / 12,72 € HT**
Chutney de saison
Confiture de figue
Gelée piment d'Espelette

Huîtres — **16,50 € TTC / 15 € HT**
Pain de seigle
Vinaigre aux échalottes
Citron

Mozzarella Burrata - Stracciatella — **11 € TTC / 10 € HT**
Huile d'olive Kalios
Huile à la truffe
Vinaigre Balsamique

FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries

- Une pause simple en matinée

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales

- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi

Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	103,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

Menu Rustique

Entrées

Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote
ou
Terrine de Volaille en croûte
ou
Stracicatella, légumes grillés

Plats

Escalope de saumon, purée de pommes de terre, sauce vierge
ou
Suprême de volaille, ratatouille
ou
Magret de canard rôti, pommes grenailles

Desserts

Tarte au citron meringuée
ou
Brioche façon pain perdu
ou
Riz au lait, agrumes et fruits secs

Boissons

Eaux minérales (Vittel - San Pellegrino)
Café ou Thé

Menu Chic

Entrées

Crabe / Avocat / Pomelo
ou
Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata
ou
Terrine de foie gras, chutney de saison

Plats

Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, sauce vierge
ou
Veau confit, pommes grenailles
ou
Filet de daurade, ratatouille

Desserts

Millefeuille vanille
ou
Fondant Chocolat
ou
Salade d'agrumes / épices

Boissons

Eaux minérales (Vittel - San Pellegrino)
Café ou Thé

MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Il sera possible de modifier sur place pour une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons
Tarif par personne
Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1
12 € TTC / 10 € HT

Kir vin blanc
Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – Côteaux du Languedoc Les Moulines, La Tour Penedesses

Forfait 2
20 € TTC / 16,66 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut
Vin : Petit Chablis, Domaine Christophe Père & Fils – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Amuse-bouches du Chef
Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage…
Framboisier, Mi-cuit au chocolat, Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne
En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant
14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon
Frites – purée – légumes
Soft & glace

L'Île est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :
www.bertrand-restauration.com

bertrandrestauration
division Restaurants parisiens

L'ILE
RESTAURANT-BAR-POTAGER

~ VOS CONTACTS ~

Vincent Fresneau
01 41 09 99 15
v.fresneau@groupe-bertrand.com

Capucine Baratchart
01 41 09 99 13
lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Ile Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 8 € par véhicule

Parking Indigo à proximité
Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain

L'Île est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : www.bertrand-restauration.com

bertrandrestauration
division Restaurants parisiens