



VOTRE EVENEMENT





MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrées

Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote

ou

Terrine des Amis Eric Ospital

ou

Straciatella, légumes grillés

Plats

Pavé 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

Panna cotta à la verveine, compotée de pêches

ou

Fondant chocolat

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

Tataki de cœur de saumon, crème d'olives Kalamata Kalios

ou

Terrine de foie gras, chutney de saison

Plats

Filet de daurade, ratatouille

ou

Veau confit, pommes grenailles

ou

Thon mi-cuit, purée de pommes de terre, sauce vierge

Desserts

Millefeuille à la vanille

ou

Brioche façon pain perdu

ou

Croustillant de framboises

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*

~ 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 : IGP Côtes de Gascogne "L'Esprit" - Domaine de Joy – Languedoc "Les Darons" -Jeff

Carrel

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



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens



COCKTAIL

42,00 € TTC

38,18 € HT

Les pièces cocktail

Velouté de butternut
Pôlée 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'Écosse 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

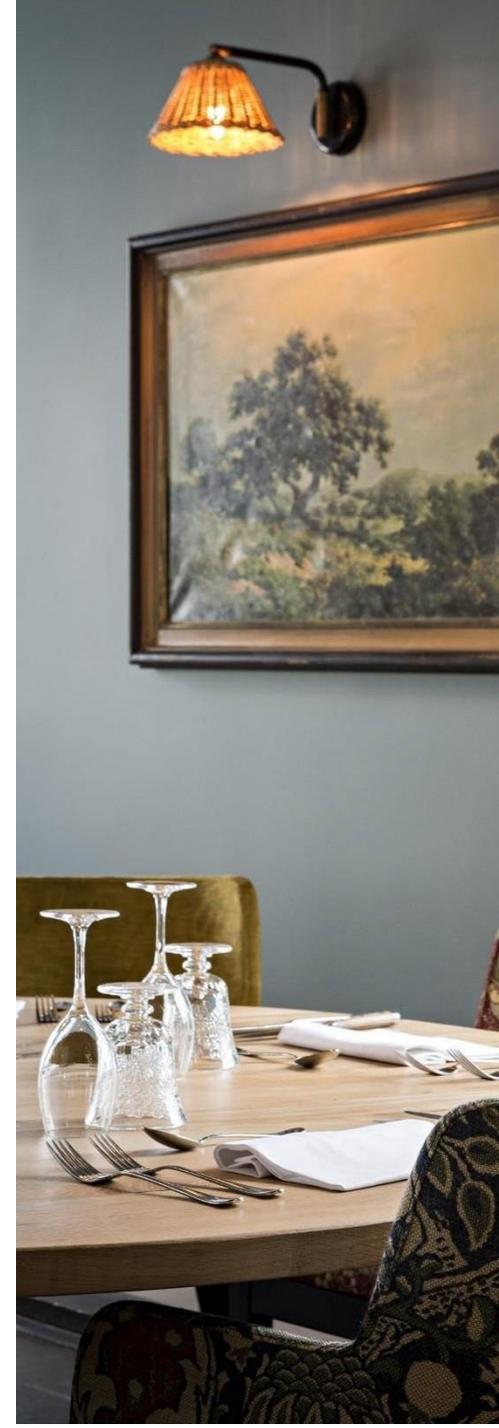
Croque dinde
Saint Jacques, purée de céleri à la braise
Poulet à la braise, sauce BBQ, purée de pommes de terre
Risotto au Parmesan, légumes à la braise

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, Chefcompris

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth etcitron

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de foie gras

Chutney de saison
Confiture de figue
Gelée piment d'Espelette

14 € TTC / 12,72 € HT

Huîtres

Pain de seigle
Vinaigre aux échalottes
Citron

16,50 € TTC / 15 € HT

Mozzarella Burrata - Stracciatella

Huile d'olive Kalios
Huile à la truffe
Vinaigre Balsamique

11 € TTC / 10 € HT

~ 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 : IGP Côtes de Gascogne "L'Esprit" - Domaine de Joy - Languedoc "Les Darons" - Jeff Carrel

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

Les open bar de soirée dansante :

Open bar soft 3H : 6 € TTC / 5,45 € HT

Open bar classique 3H : 22 € TTC / 18,33 € HT

Punch aux fruits, whisky, gin, vodka + softs

Open bar champagne 3H : 38 € TTC / 31,67 € HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique

Gâteau d'anniversaire, mariage...

En remplacement des desserts

4 € TTC / 3,64 € HT par personne

Framboisier, Mi-cuit au chocolat, Pièce montée

En complément du dessert

12 € TTC / 10,90 € HT par personne

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



~ 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'Île 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

