



BOCCA POSE SES VALISES À QUAI OUEST

Après avoir réveillé la côte (Est),
Bocca met cet été les voiles sur les bords de Seine
et pose ses valises à Quai Ouest, la Guinguette préférée
des presque-parisiens, située face au bois de Boulogne
entre les ponts de Suresnes et de Saint-Cloud.



700M²
SUR LES BORDS
DE SEINE
-
100M²
DE TERRASSE
-
**1 SALON
PRIVE**





MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner – tous les jours)

43,64€ HT - 49€TTC

Apéritif Kir ou jus de fruits

Caviar d'aubergine fumé, yaourt aux herbes

Ou

Ceviche de daurade, leche de tigre

-

Suprême de volaille au thym, purée de pommes de terre

Ou

Pavé de saumon sauce beurre blanc haricots verts

-

Soupe de fraises

Ou

Tarte au citron

-

Vins (deux couleurs au choix):

Rosé : Peyrassol, Provence IGP Méditerranée

Blanc : Le village, domaine de la Métairie d'Alon bio, Languedoc Roussillon
IGP Pays d'Oc

Rouge : les darons, Jeff Carrel, Languedoc Roussillon AOP
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes) : *Vittel et San Pellegrino*
Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ETRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner – tous les jours)

52,35€ HT - 59€TTC

Coupe de champagne ou jus de fruits

Asperges vertes, houmous et pickles

Ou

Saumon fumé d'Ecosse Bio, crème citronnée

-

Magret de canard cuit basse température, pomme grenaille

Ou

Dos de cabillaud sauce vierge, risotto crémeux

-

Baba au Rhum

Ou

Fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé

-

Vins *(deux couleurs au choix):*

Rosé : Peyrassol, Provence IGP Méditerranée

Blanc : Le village, domaine de la Métairie d'Alon bio, Languedoc Roussillon
IGP Pays d'Oc

Rouge : les darons, Jeff Carrel, Languedoc Roussillon AOP
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales *(1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino*
Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ETRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÈNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



EN OPTION...

Forfait Vin de Prestige : 10,00€ TTC par pers
En remplacement des vins du menus

- Vin blanc: Pouilly Fumé Dagueneau et Filles, Val de Loire
- Vin rouge: Château Hauts Brignays, Bordeaux – Medoc AOP
- Vin rosé : Lou by Peyrassol, Côtes de Provence AOP

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 5,00€ TTC par pers

Droit de bouchon Champagne : 10,00€ TTC
*(Facturés par bouteille ouverte,
 dans la limite de 1 bouteille pour 3 personnes)*

Droit de bouchon Vin : 8,00€ TTC
*(Facturés par bouteille ouverte,
 dans la limite de 1 bouteille pour 3 personnes)*

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

- Stracciatella et tomates séchées
- Houmous
- Salade de lentilles

Gâteau d'anniversaire (commande 48h à l'avance) :

En remplacement du dessert : 4,00€
 TTC par pers

En supplément du dessert : 9,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places 8€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 15€ TTC par pers

Steak haché purée ou fish purée

-

2 boules de glace

-

Eau minérale ou soda 25cL

VOTRE CONTACT

Cloé JOSEPH

01 46 02 84 08

06 99 69 36 78

c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

BOCCA SUR SEINE

1200 Quai Marcel Dassault

92210 Saint-Cloud

www.quaiouestrestaurant.com

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud
(Ligne 10)

T° Les Milons (T2) - 2min. à pieds

Station de vélos Station n° 22101

Gare routière arrêt Tram

Autolib' : 121 avenue André Morizet,

92100 Boulogne-Billancourt

Voiturier (parking 60 places)

–

OUVERTURE

Du lundi au dimanche de 9H à minuit

