VOTRE EVENEMENT

L'ILE

RESTAURANT - BAR - POTAGER

L'ILE
RESTAURANT - BAR - POTAGER

MENU RUSTIQUE

43,00 € TTC
39,09 € HT

Entrées :
Poireaux mimosa à la braise, vinaigrette noisette, croutons dorés
ou
Houmous aux sésames, foccacia au Parmesan et romarin, citron vert

Plats :
Parmentier de bœuf, sauce porto, Parmesan
ou
Saumon d'Ecosse à la braise, purée de panais

Desserts :
Tiramisu de L'ILE
ou
Crumble pommes & mangue

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

53,00 € TTC

48,18 € HT

Entrées :

Ceviche de dorade royale, leche de tigre, mangue, fruits de la passion

ou

Croquettes d'effiloché de canard confit, mayonnaise chili

Plats :

Veau confit, boulgour, patate douce, carottes, raisins secs

ou

Filet de bar rôti, crémeux de céleri

Desserts :

Millefeuille vanille

ou

Pavlova mangue, citron vert, crème mascarpone, coulis de fruits exotiques

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

L'ILE
RESTAURANT - BAR - POTAGER

COCKTAIL

45,00 € TTC
40,90 € HT

Les pièces cocktail
Houmous aux sésames
Focaccia au Parmesan et romarin
Poireau mimosa à la braise, vinaigrette noisette, crouton
Velouté de maïs, popcorn au paprika fumé
Patate douce et raclette fumée, crème de ciboulette, oignions frits
Tartare de saumon, sauce ponzu, mangue, avocat, citron vert
Gambas croustillantes, mayonnaise satay
Ceviche de daurade, leche de tigre, mangue, passion
Croquettes de l'ILE au canard, mayonnaise chili
Empanadas de bœuf
Planche de charcuterie et fromages

Les pièces chaudes
Parmentier de bœuf, sauce porto
Volaille aux morilles, fricassée de champignons
Thon mi – cuit, sauce vierge, purée de pommes de terre
Risotto de puntalette, crème de parmesan à l'amaretto, potimarron

Les pièces sucrées
Mousse au chocolat
Brochettes de fruits frais exotiques
Tiramisu
Assortiment de macarons

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

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 €	106,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

~ LES OPTIONS ~

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

Forfait 1
16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc
Vin : Bordeaux AOP Château Gantonnet (blanc) / Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle (rouge)

Forfait 2
25 € TTC /20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut
Vin : Petit Chablis, AOP la Chablisienne / Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaine Edmond de Rothschild

Forfait soirée dansante
Tarif par personne

Open bar soft : 8€ TTC / 7,27€ HT

Bar classique : 22€ TTC / 18,33€ HT
Punch aux fruits
whisky, gin, vodka [1 bouteille pour 10 personnes]
Softs

Bar champagne : 38€ TTC / 31,67€ HT
Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique

~ LES OPTIONS ~

L'ILE
RESTAURANT - BAR - POTAGER

Amuse-bouches du Chef
Forfait de 5 pièces par personne
9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage…
Millefeuille – Trocadéro - Pièce montée .. de la maison Angelina

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

BERTRAND
HOSPITALITY

LES ANIMATIONS

Animations salées :

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 et citron	**11 € TTC / 10 € HT**
Mont d'or Fromages Pomme de terre grenaille Charcuterie	**25€ TTC / 22,72 HT**

Animations sucrées :

Mini pavlova Crème de vanille Fruits exotiques	**11€ TTC / 10€ HT**
Gaufres Chantilly Pommes caramélisées	**11€ TTC / 10 € HT**
Crêpes Chocolat Sucre Caramel	**10€ TTC / 9,09€ HT**

L'ILE
RESTAURANT - BAR - POTAGER

~ VOTRE CONTACT ~

Vincent Fresneau
01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54
v.fresneau@groupe-bertrand.com

Laurena Taloc
01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47
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, 10 € par véhicule

Parking Indigo à proximité

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 de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :www.bertrand-restauration.com

BERTRAND
HOSPITALITY