



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Entrées

Houmous de carottes au cumin, huile de paprika fumé,
haricots rôtis aux épices, foccacia au Parmesan et romarin
ou

Croquettes de saumon, mayonnaise curry

Plats

Parmentier de canard confit

ou

Filet de dorade royale, sauce curry rouge, poêlée de légumes d'hiver

Desserts

Crumble ananas cannelle-badiane, crème mascarpone
à la noix de coco

ou

Mousse au chocolat, streusel à la fève de tonka

Boissons

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

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.





MENU CHIC

A partir de 15 adultes

54,00 € TTC - 49,09 € HT

Entrées

Ceviche de bar, vinaigrette carotte-passion, pickles
d'oignons rouges, sésame

ou

Foie gras de canard français, chutney de figues

Plats

Fondant de bœuf, sauce bordelaise, tombée d'épinards frais,
gnocchi de pommes de terre

ou

Thon mi-cuit gingembre-citronnelle, purée de patate douce

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques, mangue, fruit de la passion
ou

Millefeuille à la vanille

Boissons

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

Café ou Thé

Pour les groupes de 15 à 40 personnes :

Menu unique ou possibilité de nous communiquer la répartition des plats, 1 semaine à l'avance.

Pour les groupes de plus de 40 personnes :

Menu unique à nous communiquer, 1 semaine à l'avance.

Tout changement sur place, le jour de l'évènement, sera facturé au prix de la carte du restaurant.

- 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

Amuses-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Troadéro – Opéra - 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





INFOS PRATIQUES :

Adresse:

Parc de l'Île 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

L'Île est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](https://www.evenement.groupe-bertrand.com)

VOS CONTACTS:

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

BERTRAND
— HOSPITALITY —