



**VOTRE ÉVÈNEMENT**



## MENU RUSTIQUE

---

*A partir de 15 adultes*

**44,00 € TTC - 40,00 € HT**

*Prix TTC service compris*

### *Entrées*

Caviar d'aubergines à la braise, pain pita  
ou

Croquettes de chèvre frais à la sarriette, coulis de tomate au miel et romarin

### *Plats*

Suprême de volaille aux légumes de saison  
ou

Filet de dorade royale, sauce vierge, légumes de saison au pesto

### *Desserts*

Crumble aux fruits rouges  
ou

Panacotta verveine et nectarine

### *Boissons*

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou 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.**

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

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes***

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*





## MENU CHIC

*A partir de 15 adultes*

**54,00 € TTC - 49,09 € HT**

*Prix TTC service compris*

### *Entrées*

Burrata des Pouilles, pesto, tomate ananas, pignons de pin  
ou

Tartare de thon épicé, sauce sriracha, gingembre mariné,  
pickles de moutarde, échalotes confites, huile verte

### *Plats*

Fondant d'agneau, jus d'agneau à la marjolaine,  
légumes de saison, pommes grenaille  
ou

Filet de bar rôti, sauce vierge, purée de pommes de terre, julienne de légumes

### *Desserts*

Pavlova aux framboises, crème mascarpone  
ou

Chou pistache abricot, crème fouettée pistache, compotée d'abricot,  
éclats de pistache

### *Boissons*

1/3 d'eau minérale (75cl) : Vittel et/ou 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.**

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

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes***

*En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



## - LES OPTIONS -

### **Forfait boissons** Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille (75cl) pour 3 personnes - rouge et blanc confondus

#### Forfait 1

**16 € TTC / 13,33 € HT**

Kir vin blanc (13cl)

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 (12cl)

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 – Trocadéro – Fraisier – Opéra - Pièce montée .. de la maison Angelina

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **14 € TTC / 12,60 € HT** par personne

### **Menu enfant**

**14 € TTC / 12,72 € HT**

Poulet ou saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





## INFOS PRATIQUES :

### Adresse:

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

Service voiturier, 12 € par véhicule  
Parking Indigo à proximité

### Accès :

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

## VOS CONTACTS:

### Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

[v.fresneau@groupe-bertrand.com](mailto:v.fresneau@groupe-bertrand.com)

### Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

[lile.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:lile.commercial@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS SOCIETES

SAS Rives de Seine, au capital social de 160 000€ et ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret  
SIREN 897 846 069 R.C.S. Nanterre

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé : [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)