



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Houmous patate douce et sésame, pain pita

ou

Poireaux rôtis à la braise, vinaigrette noisette, stracciatella fumée

Plats

Suprême de volaille, sauce morilles, gratin dauphinois

ou

Saumon d'Ecosse à la braise, beurre blanc, légumes d'hiver grillés

Desserts

Crumble aux pommes, crème mascarpone, caramel beurre salé

ou

Tiramisu, lemon curd

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

Foie gras de canard français, mi-cuit au poivre de Sarawak, chutney de figues
ou

Tartare de saumon d'Ecosse, mangue, citron vert

Plats

Fondant de bœuf façon grand-mère, sauce bordelaise,
champignons, purée de patate douce

ou

Filet de bar rôti, beurre blanc, purée de panais à la citronnelle

Desserts

Mousse soufflée au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon
ou

Tarte citron meringuée

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 – 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

Tessa Milleville

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

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 408 509 057 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

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé : www.mangerbouger.fr