



# COCKTAIL - 20 pièces

PRIX PAR PERSONNE: 65,00€ TTC (59,09€HT)

#### **Les Amuses Bouches**

Gambas panko sauce Kari
Croquette de crabe, mayonnaise, harissa
Velouté de patate douce citronnelle lait de coco
Tartare de thon aux légumes, sauce ponzu
Croquette de mozzarella spicy, mayo BBQ
Labneh, brocolini, amandes
Houmous citron vert et pita

#### Les Pièces Lunch

Wrap césar Gyoza végétarien sauce teriyaki Croquaccia aux saumons Ceviche daurade aux agrumes

#### **Les Incontournables**

Fish & Chips maison
Saint jacques beurre blanc gingembre
Mac and cheese truffe et parmesan

#### Le Sucré

Moelleux aux marrons
Panacotta myrtille
Fondant chocolat amandes
Pavlova mangue passion coco
Salade de fruits exotiques
Tartelette Bueno

Vittel et Perrier (75cl), café, thé ou infusion

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.



# **BOISSONS**

Coupe de champagne (12cl) (Jacquart Brut Mosaïque) :

10€ HT / 12€ TTC

Bouteille de champagne (75cl) (Jacquart Brut Mosaïque) :

60€ HT / 72€ TTC

Bouteille de champagne (75cl) (Moët & Chandon « Brut Impérial ») : 71,67€ HT / 86€ TTC

Bière pression 50cl – 6,58€ HT / 7,90€ TTC

## 555

#### **Boissons chaudes:**

- Vin chaud (20cl) 6,58€ HT / 7,90€ TTC
- Cidre chaud (20cl) 7,08€ HT / 8,50€ TTC

#### Forfait Cave n°1: 1 bouteille pour 3 personnes (75cl):

Rouge: Bordeaux AOP Moulin de Vignolle 2021 (vin

Biologique)

Blanc: Bordeaux Château Gantonnet

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

### Forfait Cave n°2: 1 bouteille pour 3 personnes (75cl) :

Rouge: Haut Médoc AOP « Les Granges » Domaines

Edmond de Rothschild 2020

**Blanc**: Petit Chablis AOP La Chablisienne 2020

Prix par personne: 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Cocktail (14cl à 17,5cl) (2 à choisir en amont) – 9,58€ HT / 11,50€ TTC

Mocktail (15cl à 18cl)(2 à choisir en amont) - 7,27€ HT / 8€ TTC







# **Animations culinaires**

## **Sur devis**

- Raclette (*pommes de terre, charcuterie, raclette*) 1 portion par pers : 15,40€ TTC (14,00€ HT)
- Tartiflette 1 portion par pers : 11,00€ TTC (10,00€ HT)
- Crêpe & ses toppings − 1 pièce par pers : 8,00€ TTC (7,27€ HT)
- Gaufre & ses toppings 1 pièce par pers : 8,00€ TTC (7,27€ HT)



## **VOS CONTACTS**

Juliette GLOUX j.gloux@groupe-bertrand.com

Maëlle MINIAOU polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 41 34 32 86

# CAPACITE

# 60 personnes

en format cocktail uniquement

185m2 aménagés dans un thème hivernal dont 55m2 couverts et chauffés

**Ambiance Musicale** 

Espace non dansant

Piste de curling à disposition



#### INFORMATIONS

#### ADRESSE

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret M° Pont de Levallois (Ligne 3) Service voiturier Parking à proximité

## **OUVERTURE**

12h-00h



