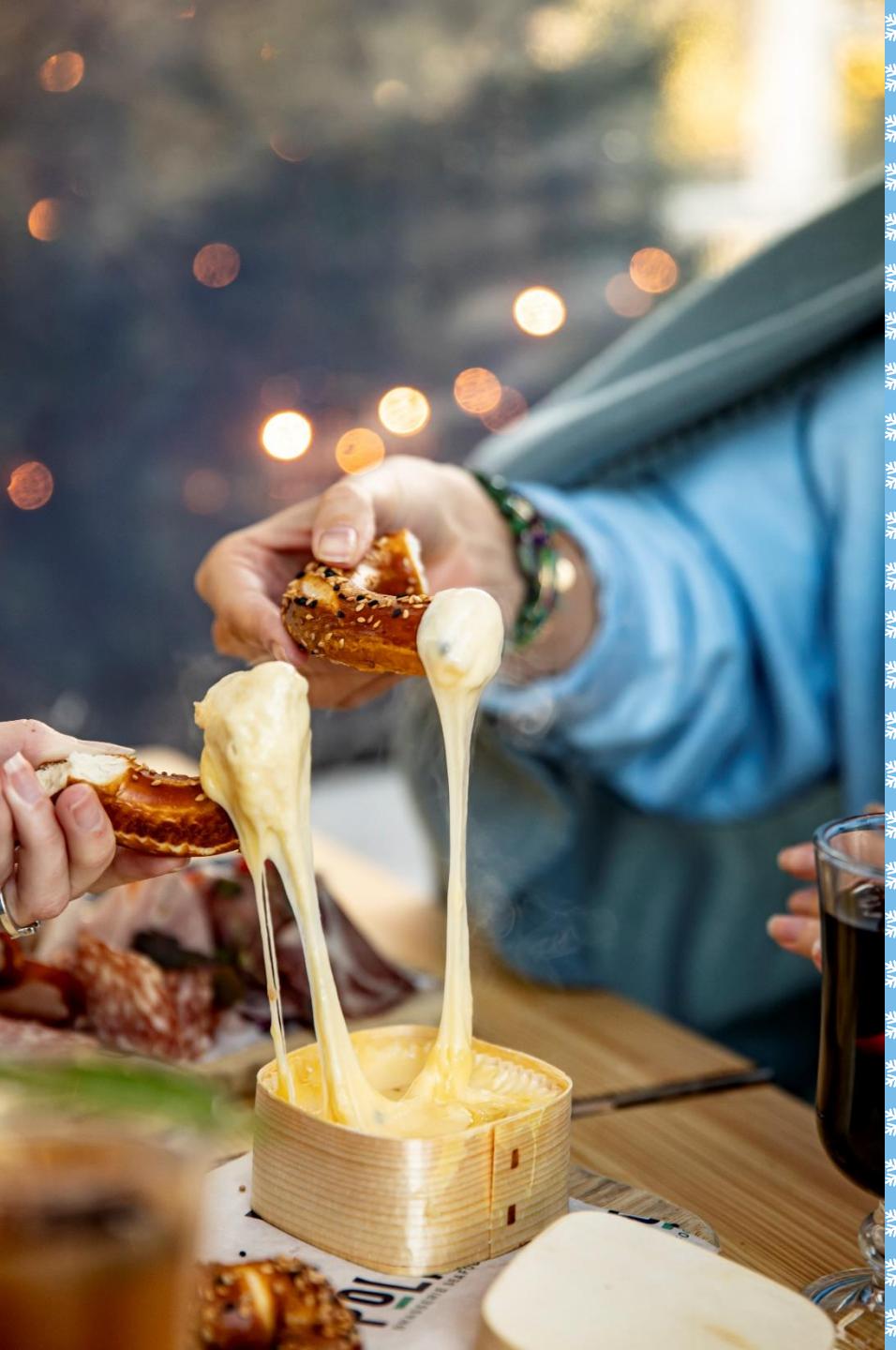




POLE PO NORD



COCKTAIL – 20 pièces

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

Les Amuses Bouche

- 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**

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.goux@groupe-bertrand.com

Jade RENAUDAT

j.renaudat@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

