



VOTRE ÉVÈNEMENT

MENU RUSTIQUE

A partir de 15 adultes

44,00 € TTC - 40,00 € HT

Prix TTC service compris

Entrées

Houmous sésame et citron vert, grenade, pain pita
ou

Caponata de légumes d'été, mozzarella di bufala, croûtons dorés

Plats

Suprême de volaille française, jus romarin, tomates confites,
artichaut, pommes grenailles
ou

Filet de dorade sébaste au curry rouge, risotto de boulgour et quinoa

Desserts

Burnt Cheesecake citron, coulis de fruits rouges
ou

Crumble mangue coco, citron vert

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

Tartare de thon spicy, sauce sriracha, gingembre mariné,
pickles de moutardes, échalotes confites

ou

Tomate Burrata & Pastèque, pesto, olives Kalamata

Plats

Fondant d'agneau, légumes d'été confits, crumble citron Parmesan

ou

Filet de bar rôti, pesto roquette Parmesan, légumes à la braise

Desserts

Mousse soufflée au chocolat, crème glacée à la vanille Bourbon

ou

Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone à la vanille Bourbon

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 – 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