

PLEASE



HAVE A

SEAT

Choisissez votre
formule de
restauration

PLEASE, HAVE A SEAT

en collaboration avec Barra Events



BARRA
EVENTS
SERVICE - FOOD - DRINKS

4 plats & 1 dessert au choix

- Tartare de saumon cru et fumé / dressing à la framboise / garniture fraîche
- Crevettes / avocat / burrata / tomates colorées
- Couscous perlé / tomates séchées / feta / patate douce grillée
- Carpaccio de bœuf / huile de truffe / shimeji / ciboulette / parmesan
- Saumon cru / vinaigrette framboise / garniture fraîche
- Pata negra / asperge verte / vinaigrette balsamique / pignons de pin
- Vitello tonnato / veau / sauce au thon / câpres / tomate / olives séchées / ciboulette
- Salade César / poulet grillé / haricots / salade iceberg / petites tomates / lardons / œuf / sauce cocktail
- Salade niçoise / thon / salade iceberg / tomate / œuf / olives
- Brownie / mousse au chocolat / poire pochée / caramel
- Panna cotta / coulis / fruits frais
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat / finition croquante
- Tiramisu

4 plats & 1 dessert au choix: **35 €/pp (HTVA)**

Réception au champagne Laurent-Perrier: **25 €/h/pp (HTVA)**

Réception sans champagne (soft et vins): **18 €/h/pp (HTVA)**



PLEASE
HAVE A SEAT

COCKTAIL DÎNATOIRE



RÉCEPTION AMUSE-BOUCHE



PLEASE
HAVE A
SEAT

Choisissez votre formule

- Petits pois / anguille fumée / chou-fleur mariné
- Foie gras / chutney de potiron et abricot / pistache
- Saumon cru / dressing à la framboise / avruga / germes de poireau
- Vitello tonnato / veau / sauce au thon / câpres / tomate / olives séchées / ciboulette
- Wrap / pata negra / roquette / tomates séchées / parmesan / pesto
- Carpaccio de bœuf / huile de truffe / ciboulette / parmesan
- Couscous perlé / crevettes / patate douce
- Tartare de saumon cru et fumé / garniture fraîche
- Bâtonnet de scampi / mayonnaise au curry (chaud)
- Croquette de crevette / tartare maison (chaud)
- Bâtonnet de scampi / vinaigrette au curry (chaud)
- Croque / mortadelle / caviar de tomates / salade iceberg (chaud)
- Mousseline de pommes de terre / crevettes / beurre noisette
- Petits fours
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat / finition croquante
- Panna cotta / coulis / fruits frais

Réception 1 heure : choix entre 3 amuse-bouche et 1 dessert ou 4 amuse-bouche sans dessert: **15 €/pp (HTVA)**

Réception 2 heures : choix entre 6 amuse-bouche et 1 dessert ou 7 amuse-bouche sans dessert: **21,85 €/pp (HTVA)**

Réception 3 heures : choix entre 9 amuse-bouche et 1 dessert ou 10 amuse-bouche sans dessert: **28,75 €/pp (HTVA)**

Réception au champagne Laurent-Perrier: **25 €/h/pp (HTVA)**

Réception sans champagne (soft et vins): **18 €/h/pp (HTVA)**

