

# MENUS DE GROUPE

A PARTIR DE 15 PERSONNES  
SUR RÉSERVATION



*“Cuisiner. C’est l’art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un - le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes”*

PAULO COELHO

# FORMULE TAPAS



*A partager*

Planches de charcuteries Ibériques ou tapas végétariens  
Focaccia Ephémère (recette qui change selon la saison  
et l'inspiration du chef)

*Individuel*

Duo de brochettes snackées (1 crevettes et 1 poulet)  
Pommes de terre grenailles rôties  
Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre  
salé, crumble

**TARIF DE 21.50€/PERS HORS BOISSONS**

**TARIF DE 27.50€/PERS AVEC BOISSONS**

1 pichet de bière ou 1 bouteille de vin pour 4 personnes



Tarif TTC service compris

# FORMULE BISTROPHIL

Gravlax de saumon framboise, stracciatella,  
pomme granny et tuile multi grains

---

Tournedos de canard, craquant aux figues et  
noix, jus corsé au vin rouge, purée de panais et  
topinambours

---

Brioche façon pain perdu, chibouste vanille,  
caramel suzette

**TARIF DE 39.90€/PERSONNE**

1 pichet de bière ou 1 bouteille de vin pour 4 personnes



Tarif TTC service compris



# DEMANDES ET RÉSERVATIONS



05 62 61 42 44



LEBISTROPHIL@ORANGE.FR

## DÉTAILS ET RÈGLEMENT

Une seule formule est servie à l'intégralité du groupe  
Les choix devront nous être confirmés à J-7 AU PLUS TARD  
Un acompte de 30% sera demandé pour valider votre réservation



Un régime alimentaire spécifique ?  
On s'adapte ! N'hésitez pas à nous en informer