

À L'ENCRE

Formule Groupe du Soir en Semaine

Minimum 15 personnes

Entrée/Plat/Dessert/café - **35€/pers**

Apéritif/Entrée/Plat/Dessert/café - **40€/pers**

Apéritif

Cocktail maison avec alcool/Cocktail maison sans alcool (à définir ensemble)

Pour choix des boissons à la carte supplément de 5€/pers

Entrée

Grande Planche d'assortiment de tappas : ex) charcuterie, fromage, bruschetta et/ou toasts... (végétarien ou spécifique sur demande)

(1 planche pour environ 4/5pers)

Plat

Pièce du boucher avec sa salade et ses frites (cuisson Saignante ou A point UNIQUEMENT)

ou

Chicken Burger: Filet de poulet pané **1***, sauce biggy, salade, tomate, oignon, sauce cheddar... Avec ses frites

ou

Salade César **1*** : Aiguillette de poulet croustillant, salade, tomate, oignon, sauce César et ses croutons (Avec bacon ou sans bacon)

ou

Salade Norvégienne : Saumon fumé, salade, tomate, lacet de courgette, échalotte, ciboulette et sa sauce vinaigrette du chef

ou

Fish Burger: Poisson pané, sauce fish, salade, tomate, oignon, sauce cheddar... Avec ses frites

ou

Fish and chips: Filets de cabillaud panés avec sa sauce tartare et ses frites

ou

Plat vegan si besoin - **Poke Végggie** revisité (Salade à base de riz vinaigré et ses crudités) ou **burger vegan** avec frites et sa salade

1* - Les mets proposés à base de volaille sont halal

2* - Quantité disponible selon l'approvisionnement du jour

Dessert

Fondant Chocolat

ou

Dessert du moment **2***

ou

Gâteau d'anniversaire parfums aux choix (chocolat Royal, praliné, caramel au beurre salé, fruits rouges, mangue avec coco...)

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

TOTAL TTC:

Acompte à verser :

Solde le jour de la prestation:

Toutes consommations annexes à la formule ci-dessus seront en supplément à la charge du convive

Date de l'évènement :

Nombre de pers:

Tampon : (si société)

Signature et date :