

FORMULES DEJEUNERS DE GROUPE

Menu 10 à 20 personnes: 2 entrées-2 plats-2 desserts choix à la commande

Menu 20 personnes et plus: menu unique à définir ensemble

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

1 verre de vin / personne, Café Illy

Prix par personne : **36€ TTC**

Entrée-Plat-Dessert

1 verre de vin / personne, Café Illy

Prix par personne : **44 € TTC**

Dans nos Bistrotts nous servons une cuisine du marché élaborée à partir de produits frais.
Les menus événementiels évoluent en permanence selon les saisons et nos inspirations

OPTIONS

Suppléments par personne – Tarifs TTC

Apéro autour de l'olive **2€**

Eaux minérale 1L Badoit, Evian - 1 bouteille / 3 personnes **2,50€**

Coupe de champagne Deutz **12€**

Cartes des vins étendue 1 bouteille / 3 personnes **5,50€**

Rouge: St Emilion GC 2018 « Intuition Fleur Cardinale » - Blanc: Bourgogne Monthelie 2017 « Combe d'Anay »

Rosé: Provence rosé 2021 « Lampe de méduse » Cru classé



EXEMPLES DE MENUS

Entrées

Terrine du Bistrot, pain grillé,
mesclun

Velouté de potimarron, éclats de
châtaignes

Œuf cocotte, duxelles de
champignons à la crème

Cromesquis de Lieu noir, sauce
tartare, jeunes pousses

Plats

Paleron de Bœuf snacké, jus réduit aux
épices Thaï et écrasé de pomme de terre

Lieu jaune à la plancha , carottes anciennes
rôties, sauce gingembre-citronnelle

Suprême de Pintade, mousseline de patate
douce, jus corsé

Risotto forestier, copeaux de parmesan

Desserts

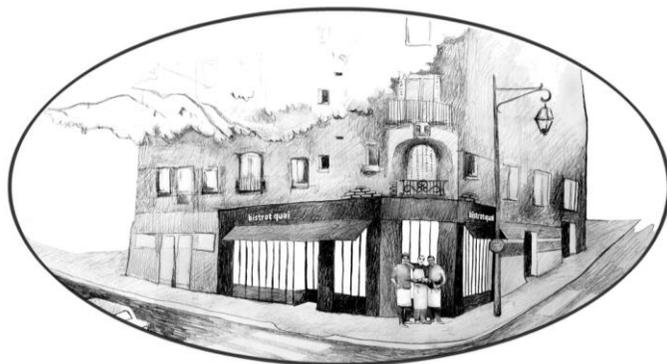
Minestrone de fruits exotiques, tuile aux
amandes

Financier tiède aux poires, crème pistache

Moelleux chocolat, glace vanille

Café gourmand du Bistrot
*Tuile, Financier pistache, Brownies,
Panacotta*





bistrot quai

restaurant - événements

6, Bvd du général Leclerc
92200 Neuilly/Seine

www.bistrot-quai.fr

01 47 45 24 57

VOS CONTACTS

Matthias Cabrières
matthias@tjevents.fr

06 80 96 48 82

Jessica Lisowicz
contact@loubistrot.fr

01 45 72 22 55

lou bistrot

restaurant - événements

4, rue du débarcadère
75017 Paris

www.loubistrot.fr

01 45 72 22.55

