



# MENUS

DE GROUPES

## HIVER 2026



La Terrasse  
des Jardins





# FORMULE TAPAS

**Cocktail maison**  
(avec ou sans alcool)

---

**Tapenade maison et ses toasts**  
et  
**Rillettes de poissons aux herbes**  
et  
**Focaccia oignons et poivrons confits**  
et  
**Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage**

---

**Émincé de saucisse de Toulouse grillée,**  
**purée à l'huile de truffe**  
et  
**Filet de merlu, risotto au parmesan du chef et pesto**

---

**25€ par personne**

**Option sucrée : 4€ par personne**  
(pour le nombre total de convives)

**Assortiment de mignardises (3 pièces par personne)**

**HIVER - 2026**



# FORMULE GOURMANDE

---

## ENTRÉES

Burrata pesto et poivrons

OU

Ceviche de cabillaud aux agrumes

---

## PLATS

Onglet de bœuf grillé (env. 250 gr), sauce aux morilles,  
gratin dauphinois

OU

Pavé de saumon, crème de basilic, risotto au parmesan

---

## DESSERTS

Choux chocolat, cacahuètes et caramel

OU

Parfait glacé à la framboise

30€ par personne

HIVER - 2026



# FORMULE FESTIVE

---

## ENTRÉES

Foie gras poêlé et brioche tiède

OU

Tataki de thon

---

## PLATS

Pavé de veau, risotto au parmesan, sauce aux morilles

OU

Filet de cabillaud rôti, beurre blanc, légumes rôtis

---

## DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison

OU

Parfait glacé à la framboise

---

35€ par personne

HIVER - 2026



# OPTIONS & INFORMATIONS

## INFORMATIONS

- Nos formules de groupe sont destinées à 10 personnes adultes minimum, du lundi au vendredi.
- Ouverture exceptionnelle le week-end pour 20 personnes minimum
- Une seule formule par groupe, parmi les 3 formules proposées
- Les choix, les options ainsi que le nombre définitif des convives devront nous être communiqués environ 1 semaine avant l'événement, dès lors notre équipe et la marchandise seront engagées, nous serons contraints de vous facturer la totalité de la commande.
- Les tickets et cartes restaurants ne sont pas acceptés pour les formules de groupe.

## OPTIONS BOISSONS

- CAFÉ (ou DÉCA) : 1.50€ par personne
- OPTION APÉRO :
  - Cocktail maison (avec ou sans alcool) : 3€ par personne
  - Bière : Pichet (1.4L) :
    - Blonde : 20€
    - IPA : 24€
- OPTION VINS : Une bouteille (75 cL) pour 4 personnes : 5€ par personne (blanc, rosé et/ou rouge)