

MENUS DE GROUPES

ÉTÉ 2026



La Terrasse
des Jardins



FORMULE TAPAS

Tapenade maison et ses toasts
&
Rillettes de poissons aux herbes
&
Focaccia Feta et aubergine
&
Planche de jambon Serrano 24 mois d'affinage

Poulet aux épices tandoori
et purée aux herbes *
&
Filet de poisson rôti (selon arrivage),
risotto au parmesan et pesto *

Option sucrée : 4€ par personne **
(pour le nombre total de convives)
Assortiment de mignardises (3 pièces)

25€

* Possibilité tapas alternatifs végétariens
(merci de préciser le nombre de personnes concernées)

** Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement

Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page



FORMULE GOURMANDE

ENTRÉES AU CHOIX

Burrata, pesto et tomates

ou

Focaccia Feta et aubergine

PLATS AU CHOIX

Tartare de bœuf taillé au couteau,
frites maison et salade

ou

Pavé de saumon, crème de basilic, légumes rôtis

ou

Poke bowl de légumes

DESSERTS AU CHOIX*

Financier pistache et framboise

ou

Parfait glacé à la mangue

30€

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre événement

Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page

ÉTÉ - 2026



FORMULE FESTIVE

ENTRÉES AU CHOIX

Tatakide thon **ausésame**

ou

Tartare de magret fumé, sauce chimichurri

PLATS AU CHOIX

Côte de cochond'Aveyron, purée **al'huile de truffe**

ou

- Encornets grillés, persillade, risotto au parmesan

ou

Poke bowl de légumes

DESSERTS AU CHOIX*

Tarte au **citron** déstructurée

ou

- Pavlova aux fraises

35€

*Nous pouvons réaliser un gâteau selon votre évènement

Merci de consulter les informations et valider les options (boissons)
en dernière page

ÉTÉ - 2026



OPTIONS & INFORMATIONS

INFORMATIONS

- Les formules sont pour 10 personnes adultes minimum.
- Ouverture exceptionnelle le week-end pour 20 personnes minimum
- Une seule formule par groupe parmi les trois proposées.
- Les choix des convives doivent être communiqués une semaine avant l'événement, dès lors notre équipe et la marchandise seront engagés, nous serons contraints de vous facturer la totalité de la prestation.
- Les tickets et cartes restaurants ne sont pas acceptés pour les formules de groupes.

OPTIONS BOISSONS A VALIDER

Café (ou déca) : 1,50€ par personne

OPTION APÉRO :

Cocktail maison (avec ou sans alcool) : 3€ par personne

Bière : Pichet de bière blonde (1,4 L) : 20€

OPTION VIN :

1 bouteille (75cl) pour 4 personnes (blanc, rosé ou rouge)

5€ par personne

ÉTÉ - 2026