

ÉVÉNEMENTS

(à partir de 12 convives)

MENU 1

(À partager, une portion pour quatre convives)

CROQUETTES DE JAMBON ET DE GAMBONS

ÉCARLATES

TOMATES DU POTAGER AVEC DE LA VENTRÈCHE DE THON GERMON

MAISON SAUMON MARINÉ SELON NOTRE RECETTE

TENTACULES DE POULPE GRILLÉS AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE

LOTTE RÔTIE ET SAUCE À L'AIL

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

44,00 € TVA COMPRISE

MENU 2

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

LOTTE RÔTIE ET SAUCE À L'AIL (2/3 DE PORTION)

JOUE DE BŒUF CUITE À L'ÉTOUFFÉE (2/3 DE PORTION)

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

44,00 € TVA COMPRISE

MENU 3

(À partager : une portion pour quatre convives)

JAMBON IBÉRIQUE AVEC PAIN DE CRISTAL

CROQUETTES DE JAMBON ET DE GAMBONS

ÉCARLATES

SAUMON MARINÉ SELON NOTRE RECETTE

FÈVES SAUTÉES AVEC UN ŒUF POCHÉ

JOUE DE BŒUF CUITE À L'ÉTOUFFÉE (2/3 DE PORTION)

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU
CHOCOLAT

44,00 € TVA COMPRISE

MENU 4

(À partager : une portion pour quatre convives)

TOMATES DU POTAGER AVEC DE LA VENTRÈCHE DE THON GERMON

MAISON

CROQUETTES DE JAMBON ET DE GAMBONS ÉCARLATES

TENTACULES DE POULPE GRILLÉS AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE

LOTTE RÔTIE ET SAUCE À L'AIL (2/3 DE PORTION)

JOUE DE BŒUF CUITE À L'ÉTOUFFÉE (2/3 DE PORTION)

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU
CHOCOLAT

46,00 € TVA COMPRISE

MENU 5

(À partager : une portion pour quatre convives)

JAMBON IBÉRIQUE AVEC PAIN DE CRISTAL

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

CROQUETTES DE JAMBON ET DE GAMBONS ÉCARLATES

FÈVES SAUTÉES AU JAMBON ET ŒUF POCHÉ

BAR GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS AVEC UNE PURÉE D'AIL NOIR ET
DE FINES HERBES

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU
CHOCOLAT

50,00 € TVA COMPRISE

MENU 6

(À partager : une portion pour quatre convives)

TOMATES DU POTAGER AVEC DE LA VENTRÈCHE DE THON GERMON

MAISON

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

CROQUETTES AU JAMBON ET AUX JAMBONS ÉCARLATES

TENTACULES DE POULPE GRILLÉS AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE

ALOYAU DE BŒUF BLONDE DE GALICE AVEC UN PARMENTIER TRUFFÉ ET
SON JUS DE CUISSON

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU

GÂTEAU AU CHOCOLAT

50,00 € TVA COMPRISE

MENU 7

(À partager : une portion pour quatre convives)

JAMBON IBÉRIQUE AVEC PAIN DE CRISTAL

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

TENTACULES DE POULPE DE ROCHE GRILLÉS AVEC UNE PURÉE DE PATATE
DOUCE

LOTTE RÔTIE ET SAUCE À L'AIL (2/3 DE PORTION)

ALOYAU DE BŒUF BLONDE DE GALICE AVEC UN PARMENTIER TRUFFÉ ET
SON JUS DE CUISSON (2/3 DE PORTION)

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU
CHOCOLAT

54,00 € TVA COMPRISE

MENU 8

GAMBON ÉCARLATE GRILLÉ AVEC SON JUS, SUR DES POMMES DE
TERRE CONFITES ET ŒUF AU PLAT

BAR GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS AVEC UNE PURÉE D'AIL NOIR ET DE
FINES HERBES

ALOYAU DE BŒUF BLONDE DE GALICE AVEC UN PARMENTIER TRUFFÉ ET
SON JUS DE CUISSON

FILLOAS (sorte de crêpes), GAUFRETTES AUX POMMES OU GÂTEAU AU
CHOCOLAT

68,00 € TVA COMPRISE

MENU 9

(À partager : une portion pour quatre convives)

SAUMON MARINÉ SELON NOTRE RECETTE
FEUILLETÉ À PÂTE FINE AU THON GERMON
CROQUETTES DE JAMBON ET GAMBONS

ÉCARLATES

FÈVES SAUTÉES AU JAMBON IBÉRIQUE ET ŒUF POCHÉ

NOIX DE PÉTONCLES GRILLÉES

BÂTONNETS DE LOTTE À L'AIOLI DE POIRE

CHURRASCO ÉMINCÉ DE BŒUF BLONDE DE GALICE

ASSORTIMENT DE DESSERT (*Filloas*, brownie et fruits rouges)

42,00 € TVA COMPRISE

(à partir de 20 convives)

MENU COCKTAIL 1

PICKLES

SALMOREJO À LA POUDRE DE JAMBON IBÉRIQUE ET

À LA CRÈME DE CÈPE

SAUMON MARINÉ FEUILLETÉ AU THON GERMON CROQUETTES

DE JAMBON

MINI-BURGER DE BŒUF AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

MINI-BURGER DE SEICHE DANS SON PAIN À L'ENCRE

CROQUANT AUX GAMBAS

JOUES DE BŒUF CUITES À L'ÉTOUFFÉE

DESSERT (*Filloas*, cassolette de riz au lait, brownie)

42,00 € TVA COMPRISE

MENU COCKTAIL 2

ANCHOIS DE SANTOÑA SUR DU PAIN DE
CRISTAL

COCKTAIL DE FRUITS DE MER

TARTARE D'ALOYAU DE BŒUF BLONDE DE GALICE ET PAIN
SARDE AVEC UNE CRÈME DE FRUITS DE MER

TARTARE DE SAUMON AVEC UNE POINTE D'ANETH ET DES ŒUFS DE LOMPE
CROQUETTES DE CREVETTES

PAIN VAPEUR GUA BAO FARCI À LA QUEUE DE BŒUF
TATAKI DE THON GERMON ROUGE EN CROÛTE DE SÉSAME ET
SAUCE TERIYAKI

CAPRICE DE POULPE GRILLÉ ET MOUSSE DE PATATE DOUCE
DÉLICES DE LOTTE AVEC UN AÏOLI DE POIRE

DESSERT (choux à la crème, riz au lait, brownie)

50,00 € TVA COMPRISE

SERVICE DE BOISSONS

TOUS LES MENUS COMPRENNENT :

VINS BLANCS

PORTAMILO

(RIBEIRO) OU

BLANCO LASECA (RUEDA)

VINS ROUGES

VIÑA DEL OJA CRIANZA

(RIOJA) OU

TIERRA ARANDA (RIBERA DE

DUERO) EAU, BOISSONS NON
ALCOOLISÉES ET CAFÉ

SUPPLÉMENTS POUR LES MENUS (TVA comprise)

1. Suppléments pour le vin

(Supplément de 4,50 € par personne)

Blancs

BURGANS (D.O. RIAS BAIXAS)

Rouges

ALTOS CRIANZA (D.O. RIOJA) HESVERA CRIANZA
(D.O. RIBERA DE DUERO)

2. Suppléments fruits de mer

PLATEAU D'HUÎTRES (8 UNITÉS) - SUPPLÉMENT 6 € / PERSONNE

CREVETTES CUITES (200 G) - SUPPLÉMENT 6 €/PERSONNE

GAMBAS CUITES (200 G) - SUPPLÉMENT 4 €/PERSONNE

Pour d'autres fruits de la mer, veuillez demander un devis

MENU ENFANT

(Moins de 12 ans)

CROQUETTES DE JAMBON

OMELETTE DE POMMES DE TERRE

CALAMARS EN FRITURE

DÉLICES DE LOTTE AVEC UN AÏOLI DE POIRE

OU

BURGER DE WAGYU AVEC DES FRITES

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC UNE GLACE

34,00 € TVA COMPRISE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

(à partir de 20 convives)

RÉSERVATION

Afin de formaliser la réservation, un montant équivalent à 20 % de la facture totale doit être versé. Ce montant ne sera pas remboursé en cas d'annulation par le client. La réservation ne sera effective qu'après le versement de ce montant, et nous ne pouvons pas garantir la disponibilité jusqu'à ce moment-là.

CONFIRMATION ET PAIEMENT

La confirmation du nombre de convives doit être effectuée par e-mail au moins 5 jours avant la date de l'événement.

Finalement, si le nombre de convives est inférieur de plus de 2 au nombre de convives prévus dans le contrat, le nombre total de convives confirmés doit être réglé.

S'il y a plus de convives que prévu, la disponibilité de l'espace ne sera pas garantie.

HORAIRES

L'accès aux salons sera limité aux horaires suivants : DÉJEUNER : JUSQU'À
18 h 30

DÎNER : jusqu'à 1 h 30

CAPACITÉS

Les salles à manger seront organisées par sections et salles à manger complètes en fonction de leurs capacités. S'il y a moins de convives, ils devront partager l'espace.

CONSOMMATIONS

Toutes les boissons prises au bar ou à la table avant le début de l'événement et après le repas seront facturées selon les prix du menu.

E-MAIL DE CONTACT

restauranteatrapallada@gmail.com

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

DU CONTACT 915390892

