OFFRES GROUPES AU QUAI 108

3 Plats
69€ par convive

Choix requis 72 heures en amont de l'évènement.

ENTRÉES AU CHOIX

Houmous de pois chiches, grenade, zaatar, coriandre, Focaccia au romarin

Burrata, figues rôties, cécina de bœuf, arroche rouge, basilic frais

Arancini au chorizo ibérique, crème de Manchego AOP

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille fermière, pomme de terre en textures, sucrine au barbecue, pousses de moutarde

Smashed burger, bœuf, cheddar, cornichons pickles, sauce barbecue fumée, moutarde américaine

Poké saumon, avocat, édamames, patate douce laquée au teriyaki, figues, chou rouge

Gnocchi, champignons sauvages, oignon de Roscoff, noisettes, crème de Comté

DESSERTS AU CHOIX

Chocolat en textures, pignons de pin, tuile au cacao, glace à l'agastache

Chou praliné façon Paris-Brest, noisettes caramélisées, praliné noisette

Un café par personne inclus dans l'offre.

10 Pièces
69€ par convive

Service façon cocktail pour un minimum de 20 convives.
Privatisation de la mezzanine obligatoire.

5 pièces au choix, 39€ par convive

CEVICHE DE DAURADE Lait de coco, avocat, mirabelles, gel yuzu

PIZZETTA À LA TRUFFE Mozzarella fumée, roquette, fleur de sel

ARANCINI AU CHORIZO IBÉRIQUE Crème de Manchego AOP

PIMENTOS DE PADRON Au barbecue, chèvre frais, graines de sésame, piquillos, herbes fraîches

BAO VÉGGIE Kébab vegan, légumes marinés, pickles, herbes fraiches

TACOS CHILI CON CARNE Bœuf confit, haricots rouges, oignons frits, pickles

HOUMOUS Grenade, zaatar, huile d'olive, focaccia au romarin

MOUSSE CHOCOLAT Caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées, fleur de sel

LEMON CURD Miel de châtaigner, pollen, granola, mélisse cress

CHOU PRALINÉ Style Paris-Brest, noisette caramélisées, praliné noisette

Des frais de privatisation peuvent être applicables, devis sur demande.

OFFRES BOISSONS AU QUAI 108

FORFAITS VINS

1 verre de vin par convive et 1 bouteille d'eau plate ou d'eau gazeuse pour deux convives - 10€

Blanc - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Rouge - Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2023

Rosé - Côtes de Provence AOP, Rosé d'Azur 2022

1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau plate ou d'eau gazeuse pour deux convives - 17€

Blanc - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Rouge - Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 *BIO* 2020

1 bouteille de vin et 1 bouteille d'eau plate ou d'eau gazeuse pour deux convives - 29 €

Blanc - Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2021

Rouge - Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2020

FORMULE OPEN BAR

Open Bar 2h : 55€ - 3h : 69€

Service au plateau pour un minimum de 20 convives.
Privatisation de la mezzanine obligatoire.

1 Cocktail alcoolisé à choisir pour l'ensemble des convives:

- *Lillet Rosé Tonic*
- *Italicus Spritz*
- *Apérol Spritz*
- *Saint Germain Spritz*
- *Hugo Zéro (Sans alcool)*

Bière Heineken Pression 25 cl

Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2022

Blanc - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Rouge - Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 *BIO* 2020

Soft à discrétion (Coca, Coca Zéro, Jus d'orange, Eau filtrée)

OFFER FOR GROUPS AT QUAI 108

3-COURSE MENU
69€ PER GUEST

To be chosen 72 hours before the event

STARTER OF YOUR CHOICE

Hummus with chickpeas, pomegranate, za'atar, coriander, rosemary focaccia

Burrata, roasted figs, beef cecina, red sorrel, fresh basil

Chorizo Arancini, AOP Manchego cream

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Farm-Raised Chicken Supreme, potato textures, barbecued sucrine lettuce, mustard shoots

Smashed Burger, beef, cheddar, pickles, smoked barbecue sauce, American mustard

Salmon Poke Bowl, avocado, edamame, teriyaki-glazed sweet potato, figs, red cabbage

Gnocchi, wild mushrooms, Roscoff onions, hazelnuts, Comté cream

DESSERTS OF YOUR CHOICE

Chocolate textures, pine nuts, cocoa tuile, agastache ice cream

Praline Choux, Paris-Brest style, caramelized hazelnuts, hazelnut praline

One coffee per person included in the offer.

10 PLATES TO SHARE
69€ PER GUEST

Served as a cocktail for a minimum of 20 guests.
Mezzanine privatization is mandatory.

5 plates to choose, 39€ per guest

SEA BREAM CEVICHE Coconut milk, avocado, mirabelle plums, yuzu gel

TRUFFLE PIZZETTA Smoked mozzarella, arugula, sea salt flakes

IBERIAN CHORIZO ARANCINI AOP Manchego cream

PADRÓN PEPPERS Barbecued, fresh goat cheese, sesame seeds, piquillo peppers, fresh herbs

VEGGIE BAO Vegan kebab, marinated vegetables, pickles, fresh herbs

CHILI CON CARNE TACOS Slow-cooked beef, red beans, fried onions, pickles

HUMMUS Pomegranate, za'atar, olive oil, rosemary focaccia

CHOCOLATE MOUSSE Salted butter caramel, caramelized peanuts, sea salt flakes

LEMON CURD Chestnut honey, pollen, granola, lemon balm cress

PRALINE CHOUX Paris-Brest style, caramelized hazelnuts, hazelnut praline

Privatization fees may apply, quote available upon request.

Beverages at Quai 108

WINE OFFER

1 glass of wine per guest and 1 bottle of still or sparkling water for two guests - 10€

White - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Red - Bourgogne Pinot Noir, Héritage du Conseiller, Bouchard Aîné et Fils 2023

Rosé - Côtes de Provence AOP, Rosé d'Azur 2022

1 bottle of wine and 1 bottle of still or sparkling water for two guests - 17€

White - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Red - Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 *BIO* 2020

1 bottle of wine and 1 bottle of still or sparkling water for two guests - 29 €

White - Sancerre AOP La Chatellenie, Joseph Mellot 2021

Red - Crozes-Hermitage « Nobles Rives », Cave de Tain 2020

OPEN BAR OFFER

Open Bar 2h : 55€ - 3h : 69€

Service with a tray for a minimum of 20 guests.
Mezzanine privatisation is mandatory.

1 Cocktail with alcohol to choose for all the guests :

- *Lillet Rosé Tonic*
- *Italicus Spritz*
- *Apérol Spritz*
- *Saint Germain Spritz*
- *Hugo Zéro (Without alcohol)*

Heineken Beer Pression 25 cl

Prosecco Treviso Extra Dry Fratelli Cosmo 2022

White wine - Domaine d'Uby n°21, Côtes de Gascogne IGP *BIO* 2021

Red wine - Côtes du Rhône AOP, Parallèle 45 *BIO* 2020

Soft beverages (Coca, Coca Zéro, orange juice, still water)