

OFFRES GROUPES AU QUAI 108

3 PLATS 49€ PAR CONVIVE

Choix requis 72 heures en amont de l'évènement.

ENTRÉES AU CHOIX

Burrata, condiment olive de Kalamata, tomates, pesto, pickles, fraise, petit pois

Houmous, grenade, coriandre, zaatar, pain pita

PLATS AU CHOIX

Poke de saumon, riz vinaigré, édamamé, avocat, grenade, cébettes

Poulet frit, creamy ciboulette, frites

Bao, kebab végétarien, sauce blanche menthe, légumes, oignons frits, salade

DESSERTS AU CHOIX

Maki mangue, passion, kiwi, atsina cress

Cookie XXL praliné, noix de pécan

Café ou Thé

10 PIÈCES 59€ PAR CONVIVE

*Service façon cocktail pour un minimum de 20 convives.
Privatisation de la mezzanine obligatoire.
5 pièces au choix - 39 € par convive.*

ARANCINI Mozzarella fumée, mayo ail noir, mélisse cress

GYOZA VEGGIE Sucrine à la flamme, condiment miso, coriandre

FLAT BREAD Agneau, citron confit, noix de cajou, yaourt, menthe, pickles

TENDERS DE POULET CRISPY Epices cajun, sauce barbecue fumée

HOUMOUS DE POIS CHICHES Grenade, coriandre, zaatar, pain pita

SCONES CHEDDAR MATURE Crème Isigny, ciboulette, confit d'oignons, balsamique

SHRIMP ROLL avocat, œufs de truite, sésame wazabi, pickles

MAKI RIZ AU LAIT mangue, passion, kiwi, atsina cress

COOKIE AMANDE NOISETTE Praliné noisette, atsina cress, noix de pécan

SUNDAE VANILLE Caramel beurre salé, brownie

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 - Coteaux Bourguignons AOP, Maison Ternel 2021

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 49€ PER GUEST

To be chosen 72 hours before the event

STARTER OF YOUR CHOICE

Burrata, Kalamata olive condiment, tomatoes, pesto, pickles, strawberry, peas

Hummus, pomegranate, coriander, zaatar, pita bread.

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Salmon poké, vinegar rice, edamame, avocado, pomegranate, spring onions

Fried chicken, creamy chive, French fries

Bao, vegan kebab, white mint sauce, vegetables, fried onions, salad.

DESSERTS OF YOUR CHOICE

Maki, mango, passion fruit, kiwi, atsina cress.

XXL cookie, praline, pecans nuts

Coffee or Tea

10 PLATES TO SHARE 59€ PER GUEST

*Served as a cocktail for a minimum of 20 guests.
Mezzanine privatization is mandatory.
5 plates to choose - 39 € per guest.*

ARANCINI Smoked mozzarella, black garlic mayo, melissa cress

VEGGIE GYOZA Roasted lettuce, miso condiment, coriander

FLAT BREAD Lamb, lemon confit, cashew nuts, yogurt, mint, pickles

CRISPY CHICKEN TENDERS Cajun spices, smoked barbecue sauce

CHICKPEAS HUMMUS Pomegranate, coriander, zaatar, pita bread

MATURE CHEDDAR SCONES Isigny cream, chive, onions confit, balsamic vinegar

SHRIMP ROLL Shrimp roll, avocado, trout eggs, sesame wasabi, pickles, salad

RICE PUDDING MAKI mango, passion fruit, kiwi, atsina cress

COOKIE ALMOND HAZELNUT praline, pecan nuts atsina cress

VANILLA SUNDAE Salted caramel, brownie

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 - Coteaux Bourguignons AOP, Maison Ternel 2021

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, Jus d'orange, Eau filtrée)