

OFFRES GROUPES AU QUAI 108

3 PLATS 49€ PAR CONVIVE

Choix requis 72 heures en amont de l'évènement.

ENTRÉES AU CHOIX

Houmous de pois chiches, grenade, coriandre, zaatar, pain pita

Rôti de veau basse température, sauce tonnato, bonite séchée, câpres frit, Parmesan

Poireaux confits, stracciatella, noisettes torréfiées, cécina de boeuf, ciboulette

PLATS AU CHOIX

Risotto safrané, poulpe au BBQ, chorizo ibérique, coquillages, basilic

Suprême de volaille fermière, poireaux au BBQ, cerfeuil tubéreux, sauce poulette, truffe

Smashed burger, bœuf, Cheddar, cornichon pickles, BBQ fumée, moutarde américaine, frites

Salade Caesar, œuf bio, romaine, anchois marinés, poulet frit, pain au levain, parmesan

DESSERTS AU CHOIX

Pressé de pomme façon tarte Tatin, crème d'Isigny, vanille

Mousse au chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées, biscuit madeleine chocolat

Un café par personne inclus dans l'offre.

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

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.*

FALAFELS Harissa douce, sésame, herbes fraîches, pickles

PIZZETTA À LA TRUFFE Mozzarella fumée, roquette

TARTARE DE THON ROUGE Riz croustillant, avocat, herbes fraîches, sésame, oeufs de truite

RÔTI DE VEAU Basse température, sauce tonnato, bonite séchée, câpres frits, Parmesan

BAO VEGGIE Kebab vegan, légumes marinés, pickles, herbes fraîches

GYOZA VEGGIE Sucrine au BBQ, mayo spicy, teriyaki

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

MOUSSE AU CHOCOLAT Caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées, biscuit madeleine chocolat

PRESSÉ DE POMME façon tarte Tatin, crème d'Isigny, vanille

COOKIE XL Praliné pistache, pistaches caramélisées, confit de framboise

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 49€ PER GUEST

To be chosen 72 hours before the event

STARTER OF YOUR CHOICE

Chickpeas hummus, pomegranate, coriander, zaatar, pita bread

Slow-cooked veal roast, tonnato sauce, dried bonito, fried capers, Parmesan

Confit leeks, stracciatella, toasted hazelnuts, beef cecina, chives

MAIN COURSES OF YOUR CHOICE

Saffron risotto, BBQ octopus, Iberian chorizo, shellfish, basil

Free-range chicken supreme, BBQ leeks, chervil root, poulette sauce, truffle

Smashed burger, beef, Cheddar, pickled gherkin, smoked BBQ sauce, American mustard, French fries

Caesar salad, organic egg, romaine, marinated anchovies, fried chicken, Sourdough bread, Parmesan

DESSERTS OF YOUR CHOICE

Apple pressé tarte Tatin style, Isigny cream, vanilla

Chocolate Mousse, salted butter caramel, caramelized peanuts, chocolate madeleine biscuit

One coffee per person included in the offer.

Privatization fees may apply, quote available upon request.

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.*

FALAFELS Mild harissa, sesame, fresh herbs, pickles

TRUFFLED PIZZETTA Smoked mozzarella, rocket

TUNA TARTARE Crispy sushi rice, avocado, fresh herbs, sesame, trout roe

SLOW-COOKED VEAL ROAST Tonnato sauce, dried bonito, fried capers, Parmesan

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

VEGGIE GYOZA BBQ romaine, spicy mayo, teriyakiv

CHICKPEAS HUMMUS Pomegranate, coriander, zaatar, pita

CHOCOLATE MOUSSE Salted butter caramel, caramelized peanuts, chocolate madeleine biscuit

APPLE PRESSÉ Tarte Tatin style, Isigny cream, vanilla

XL COOKIE Pistachio praline, caramelized pistachios, raspberry confit

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)