

Cocktail- Animations Non Incluses / Année 2023
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

COCKTAIL I « Apéro » 25€ ttc

8 Pièces (3 canapés Salés, 3 Assortiments de Verrines et Feuilletés, 2 Petits Four Sucrés).

COCKTAIL II « Matelot » 32€ ttc

12 Pièces (3 Canapés Salés, 3 petits Fours, 3 Assortiments de Verrines et Feuilletés, 3 Petits Four Sucrés).

COCKTAIL III « Sur Seine » 45€ ttc

18 Pièces (4 Canapés Salés, 5 Petits Fours, 5 Assortiments de Verrines et Feuilletés, 4 Petits Four Sucrés).

COCKTAIL IV « Sur Seine » 60€ ttc

24 Pièces (6 Canapés Salés, 6 Petits Fours, 6 Assortiments de Verrines et Feuilletés, 6 Petits Four Sucrés).

FORFAIT BOISSONS 15€ ttc

*Apéritif : kir/ Cocktail Avec ou Sans Alcool, 1 Bouteille de vin/3pers (Rouge/Blanc/Rosé),
1 Bouteille d'eau Minérale/3pers.*

Animations (karaoké DJ (350€ ttc) Magie close-up (250€ ttc) & ou Chanteuse (200€ ttc)



Gâteaux Événements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation:01.46.71.26.19&Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

ASSORTIMENT DE CANAPÉS SALÉS

Blinis

Mini Blinis Noirs garnis de Cubes de Saumon au Raifort et Sésame Noir.

Mini Blinis à la Tomate Garnis au Chèvre et Mélange de Pistaches, Cranberries et Abricots Secs.

Mini Bouchées

Sablé Courgettes, Pignons, Houmous.

Corolle, Mousse de Carotte, Citron, gingembre.

Bouchée Façon Fallafel.

Polenta à la Tapenade d'Olives, et Tomates Séchées.

Tartelette à la Tomate, Mousse de Piquillos, Tombée de Poivrons.

Crackers aux Noix, Avocat et Amandes.

Muffins aux Petits Pois, Menthe et Fèves Edamame.

Toast Bretzel

Saumon Fumé et Raifort.

Œufs de Truite et Fromage Frais

Abricots Secs et Fromage de Chèvre.

Tomates Cerise et Pesto.

Navettes Entracte

Pain Brioché aux Graines de Pavot, Saumon et Fromage.

Pain Brioché aux Herbes de Provence, Poulet Sauce Caesar.

Pain Brioché au Sésame, Thon et Fromage Menthe Poivrée.



Gâteaux Événements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.libertalia-paris.com/fr

Réervation:01.46.71.26.19&Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

Feuilletés

Roulé Épinard Ricotta.
Allumettes à la Tomate.
Fromage Fondu.

Mini Hot Dog à la Saucisse de Volaille

À l'Italienne (Mozzarella).
À l'Américaine (Ketchup et Moutarde).
À la Française (Emmental et Moutarde).

Duo de Canelés Salés

Tomate, Basilic.
Aubergines, Parmesan.

Amuses Bouches

Croque Tomate Mozzarella et Pesto.
Rösti aux Épinard et artichaut.
Cake au Butternut.
Gougère au Conté et à la Béchamel.

Mini Corolles

Saint-Jacques Tomate Basilic.
Saint-Jacques Saveur truffe.

Gâteaux Événements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Cocktail- Animations Non Incluses / Année 2023
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord



ASSORTIMENT DE VERRINES

Salade de Gambas

Surimi, Mandarine, Courgettes, Carottes, Poivrons Rouges, Sauce Mayonnaise.

Salade de Crevettes

Ananas, Carottes, Sauce Cocktail.

Salade de Perles Marines

Miettes de Surimi, Crevettes, Vinaigrette à l'Aneth.

Verrines

Fromage de chèvre et Légumes Confits.

Bleu d'Auvergne et Poires Caramélisées.

Avocat, Crevettes et Gelée de Pamplemousse.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.libertalia-paris.com/fr

Réservation:01.46.71.26.19&Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com



ASSORTIMENT DE CANAPÉS SUCRÉS

Petits Fours

Riz au Lait à la Vanille.
Fondant au Chocolat.
Moelleux aux Amandes et Ananas.
Choux au Praliné.
Tartelette aux Griottes.
Moelleux à la Noix de Coco.
Flan à l'Abriçot.
Pain d'Épices aux Spéculos.

Mirlitons

Coco, Chocolat, Vanille, Griotte, Pomme, Caramel, Pistache, Abriçot, Noisette.

Mini Choux

Chocolat, Vanille, Café, Exotique, Citron, Framboise.

Verrines Gourmandes

Mousse, Ganache et Sauce Chocolat.
Tiramisu à la Mascarpone.

Gâteaux Événements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.libertalia-paris.com/fr

Réservation:01.46.71.26.19&Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Cocktail- Animations Non Incluses / Année 2023
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Crumble de Citron Meringué.
Sabayon à la Vanille, Biscuit et Gelée de Framboise.

Mini Macarons

Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Citron, Framboise.



Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 5.00€ / pers).

Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 8.00€. Coupe de Champagne 10.00€.

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 48H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.

En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.

Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.