

Menu Escale « On Board Festif I » 50€ ttc

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Crémant.

Menu Escale « On Board Festif II » 55€ ttc

Formule complète avec 1 Coupe de Champagne au Dessert et 1 Café.

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

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Au Vin Blanc et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

(3€ en supplément pour le Saumon)

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras

de Canard. (3,90€ en supplément pour le Foie Gras)

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôti (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

Pavé Cœur de Rumsteak « CEE » (200 gr) Sauce Poivrée, Verdure & Gratin Dauphinois.

Pavé de Saumon (180 gr) Sauce Vierge, Riz & Poêlée de Légumes.

Filet de Dorade / Bar (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz

Côte de Bœuf « Origine France » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel,

Verdure & Gratin Dauphinois (+5€ pour la côte de bœuf en supplément)

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau « Évènement »

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Mousse au Chocolat maison.

Tiramisu aux Café & Spéculoos.

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 champagne, cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/4 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 72H 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

Menu Escale « On Board Festif III » 70€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

Apéritif, 3 Canapés, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café.

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

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôti (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes.

Faux- Filet « Angus » (250gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois.

Côte de Bœuf « Origine France » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois.

Assiette Fromagère

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau « Évènement »

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Mousse au Chocolat maison.

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 champagne, cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/4 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 72H 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

Tiramisu aux Café & Spéculoos.

Menu Escale « On Board Festif IV » 85€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

Apéritif, 3 Canapés, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café, Ticket Conso au Club.

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

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôti (180 gr) Sauce Cajun, Verduze, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

Thon mi- cuit aux Graines de Sésame, Légumes du Soleil, Sauce Vierge.

Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes.

Faux- Filet « Angus » (250gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois.

Côte de Bœuf « Origine France » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verduze & Gratin Dauphinois.

Trilogie de Fromages

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau « Évènement »

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 champagne, cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/4 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 72H 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



Menus Diner Semaine / Année 2022

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Gourmandise du Tanker Trilogie de Petites Pâtisseries Fines et Mousseline de Fruits.

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 champagne, cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/4 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 22.00€.

Uniquement sur réservation 72H 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