

Menus Déjeuner Samedi- Animations non incluses / Année 2023
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Menu Tanker « On Board I » 50€ ttc

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin.

Menu Tanker « On Board II » 55€ ttc

Formule complète avec 1 Coupe de Crémant au Dessert.

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** » 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.

Saumon Fumé de L'Atlantique Verdure & Crème Citronnée, Toast Brioché. (3€ en supplément Pour le Saumon).

Foie Gras de Canard et Chutney de Fruits Pain d'Épices, Toast Brioché. (3,90€ en supplément pour le Foie Gras)

Plats : « Simplement cuisinés »

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

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

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

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

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

Côte de Bœuf « Viande Origine France » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois. (5.00€ en supplément Pour la Côte de Bœuf).

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 8.00€ / pers).

Consommations au bar : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.50€).

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 Tanker « On Board 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 « CEE » (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.

Tiramisu aux Café & Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 8.00€ / pers).

Consommations au bar : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.50€).

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 Déjeuner Samedi- Animations non incluses / Année 2022
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h Pièce Montée (sup 8.00€ / pers).

Consommations au bar : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.50€).

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