

## **BUFFET « ON BOARD I » 50€ TTC**

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN

## **BUFFET « ON BOARD II » 55€ TTC**

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN, COUPE DE FINES BULLES, CAFÉ

## **BUFFET « ON BOARD III » 60€ TTC**

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN, COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ

**ANIMATIONS : KARAOKÉ D'J (420€ TTC) MAGIE CLOSE-UP (300€ TTC) CHANTEUSE (200€ TTC)**

### **COCKTAIL D'ACCUEIL 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 Exotiques

### **ENTRÉES : « 1 PORTION/PERSONNE »**

**Assortiment de Tranches Fines de Viandes Cuites**, Boeuf, Poulet et Porc

**Assortiment de Tranches Fines de Poissons**, Saumon, Dorade

**Salade de la Terre**, Assortiment de Salades de Saison et Crudités,  
Emincé de Poulet, Vinaigrette d'Agrumes

**Salade de la Mer**, Assortiment de Salades de Saison et Crudités,  
Crevettes Kuro & Saumon, Vinaigrette d'Agrumes

### **PLATS : « 1 PORTION/PERSONNE »**

**Suprême de Volaille Rôtie** (180 gr) Sauce Cajun

**Pavé de Saumon de Norvège** Sauce Vierge

**Accompagnements:**

Poêlée de Légumes, Riz ou Gratin Dauphinois

### **DESSERTS : « 1 PORTION/PERSONNE »**

**Assortiments de Gâteaux**

Fruits Rouges, Chocolat, Fruits Jaunes

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 : 10.00€, Coupe de Champagne: 12.00€

Une Bouteille de vin/4 Pers : ( Rouge Merlot Syrah (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve ( Pays d'OC), Blanc Chardonnay (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve ( Pays d'OC) Rosé Les Alpilles (75CL) : Aimée des Alpilles / Le Petit Pont Réserve du pays d'OC). Bouteille de Vin en Supplément : 24.00€.

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. Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché.

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.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivage des matières premières.