



**VERT**  
tuoses

# FORMULES REPAS POUR LES GROUPES AU RESTAURANT

Découvrez nos irrésistibles propositions  
de plats pour vos repas à table et vos  
cocktails dinatoires !



76 Rue Antoine de Bertin  
97434 La Saline les Bains

## HORAIRES

**MIDI** Du Lundi au Dimanche  
12H00 - 14H30

**SOIR** Du Mardi au Samedi  
19H00 - 22H30

## CONTACT

 06 93 43 73 05  
 restaurant@verttuoses.re  
 seminaire@verttuoses.re  
 [www.verttuoses.re](http://www.verttuoses.re)



**MAÎTRE  
RESTAURATEUR**



**PENSEZ À RÉSERVER**

AU MINIMUM

**1 SEMAINE À L'AVANCE**

pour que notre équipe puisse vous servir au mieux !



**0693 43 73 05**



**Merci !**



# Menu Fraîcheur

à partir de 8 personnes

VERT  
tuoses

**Tarifs TTC :**

**29,50€** / personne  
× HORS BOISSON

**39,50€** / personne  
✓ AVEC BOISSON

## ENTRÉE

Gaspacho du moment

OU

Tarte Fine aux Légumes de Saison Grillés et Pesto Genovese

OU

Salade de Papaye Verte, Cacahuète et Vinaigrette Curcuma

## PLAT

Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)

OU

Poulet Fermier Rôti, Légumes de Saison et Jus Cajun

OU

Brochette de Gigot d'Agneau, Gratin Dauphinois et Sauce Tzatziki

OU

Buddha Bowl (lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw)

## DESSERT

Mi-cuit au Chocolat

OU

Panna Cotta Vanille et Fruit de Saison

OU

Sorbet Maison du moment



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT

✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA  
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## MENU ENFANT

15€

PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,  
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU  
Sorbet Maison du moment

BOISSON

✓ Eau OFFERTE

Sirap OU Citronnade Maison  
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait  
seront facturées en supplément et à  
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact  
de convives au plus tard 48 heures  
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis  
vous sera demandé afin de confirmer  
votre réservation.

# Menu Connaisseur

à partir de 8 personnes

## ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Pêi et Vinaigrette aux Herbes  
OU  
Œuf Croustillant, Mousseline de Butternut et Salade de Lentilles  
OU  
Petit Tartare de Poisson aux Saveurs du moment

## PLAT

Pêche du Jour, Caviar d'Aubergines, Purée du Jour, Légumes Rôtis, Salade d'Épinards,  
Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)  
OU  
Tigre qui Pleure, Crèmeux au Wasabi, Frites et Salade de Mesclun Bio  
OU  
Brochette de Gigot d'Agneau, Gratin Dauphinois et Sauce Tzatziki  
OU  
Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

## DESSERT

Tarte aux Pommes et  
Coulis de Fruit de Saison  
OU  
Tarte au Chocolat - Caramel Beurre Salé  
et Tuile de Grué de Cacao  
OU  
Sorbet Maison du moment et  
Mignardise Croquante

## FORFAIT BOISSONS

### APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

### REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT  
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

### DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA  
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT  
tu oses

### Tarifs TTC :

**35,00€** / personne

✗ HORS BOISSON

**45,00€** / personne

✓ AVEC BOISSON

## MENU ENFANT

15€

### PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,  
avec Frites et Salade

### DESSERT

Mignardise du moment OU  
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop OU Citronnade Maison  
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait  
seront facturées en supplément et à  
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact  
de convives au plus tard 48 heures  
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis  
vous sera demandé afin de confirmer  
votre réservation.

# Menu Gourmet

à partir de 8 personnes

## ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison

OU

Gravlax de Poisson, Mousse de Combava et Salade de Palmistes

OU

1/2 Burrata, Coulis de Tomates, Aubergines Grillées à l'Ail

Tarifs TTC :

**45,00€** / personne  
× HORS BOISSON

**55,00€** / personne  
✓ AVEC BOISSON

VERT  
tuoses

## PLAT

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée de Patate Douce, Légumes Croquants et Sauce Safranée

OU

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras

OU

Suprême de Pintade Farci aux Portobellos et Jus Corsé au Caloupilé

OU

Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants

## DESSERT

Tarte au Citron Meringuée

OU

Rocher Praliné et Ganache Montée au

Chocolat au Lait

OU

Entremet à la Pomme et Mousse

Caramélisée



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

## FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT  
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA  
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## MENU ENFANT

15€

PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,  
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU  
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop OU Citronnade Maison  
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait  
seront facturées en supplément et à  
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact  
de convives au plus tard 48 heures  
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis  
vous sera demandé afin de confirmer  
votre réservation.



# MENU GASTRONOMIQUE

Tarifs TTC :

**85,00€**  
/ personne

à partir de  
**8 personnes**

## ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison  
OU  
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava et Salade de Palmistes  
OU  
1/2 Burrata, Coulis de Tomates, Aubergines Grillées à l'Ail

## 1ER PLAT : POISSON

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée de Patate Douce, Légumes Croquants et Sauce Safranée  
OU  
Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)

## 2ÈME PLAT : VIANDE

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras  
OU  
Suprême de Pintade Farci aux Champignons Portobellos et Jus Corsé au Caloupilé  
OU  
Magret de Canard Laqué aux Épices Douces, Ananas Flambé au Rhum, Légumes Croquants

## ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants  
ET  
Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

## PLATEAU DE FROMAGES *(Selon Arrivage)*

## DESSERT

Tarte au Citron Meringuée  
OU  
Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait  
OU  
Entremet à la Pomme et Mousse Caramélisée

## BOISSON

### APÉRITIF *(1 boisson / personne)*

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur, Mojito, Ti Punch ou Kalou

### + VIN À LA CARTE *(2 verres / personne)*

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

### DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille

Champagne : 15€/ bouteille



Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

# Cocktail Découverte

à partir de 20 personnes

**NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :**  
**7 salés + 3 sucrés**  
par personne

## AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péï
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)

## AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Panna Cotta à la vanille et coulis de fruit de saison
- Mousse aux fruits de saison
- Chocolat liégeois

## FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT    ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

## OU FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT  
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT  
tuoses

Tarifs TTC :

**25,00€** / personne  
× HORS BOISSON

**37,00€** / personne  
✓ AVEC BOISSON  
(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

# Cocktail de Bienvenue

à partir de 20 personnes

**NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :**  
**9 salés + 3 sucrés**  
par personne

## AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Toast de la mer
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Croquette de patate douce
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péi
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)

## AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Panna Cotta à la vanille et coulis de fruit de saison
- Mousse aux fruits de saison
- Chocolat liégeois

## FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT    ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

## OU FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT  
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT  
tuoses

Tarifs TTC:

**33,00€** / personne  
× HORS BOISSON

**45,00€** / personne  
✓ AVEC BOISSON

(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)

MAÎTRE  
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

# Cocktail Gourmand

à partir de 20 personnes

**NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :**  
**12 salés + 4 sucrés**  
par personne

## AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Foie gras
- Tataki
- Rillettes de poisson
- Brochette de camaron et ananas Victoria
- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Croquette de patate douce
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péi
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aïoli, tartare et anchoïade)

## AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Financier aux fruits rouges
- Royal au chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Mousse au chocolat

## FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT    ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

## OU FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,  
Jus de pomme, Bière pression  
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne  
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT  
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille  
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**Tarifs TTC :**

**42,00€** / personne

✗ HORS BOISSON

**55,00€** / personne

✓ AVEC BOISSONS

(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)



MAÎTRE  
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

**VERT**  
tuoses  
Restaurant & Séminaire

