



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 - 21H30

CONTACT

 06 93 43 73 05
 restaurant@verttuoses.re
 seminaire@verttuoses.re
 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



Tarifs TTC :

29,50€ / personne
✗ HORS BOISSON

39,50€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Petit Tartare de Poisson aux Saveurs du Moment
OU
Salade César du Chef au Poulet

PLAT

Retour du Pêcheur, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc du Jour
OU
Poulet Fermier Rôti, Légumes de Saison et Jus du Chef
OU
Buddha Bowl (*lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw*)

DESSERT

Mi-cuit au Chocolat
OU
Duo de Mignardises du Moment
OU
Sorbet Maison

✓ 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
(Parmi notre sélection du jour)

- ✓ 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

Mini Tartare de Poisson
ou Poisson Grillé ou Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment ou
Sorbet Maison du moment

BOISSON

✓ Eau OFFERTE

Sirop ou Diabolo
ou Jus de Pomme bio

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



VERT
tuoses

Tarifs TTC :

35,00€ / personne
× HORS BOISSON

45,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Pèï

OU

Œuf Croustillant, Mousseline de Butternut et Salade de Lentilles

OU

Carpaccio de Poisson aux Saveurs du Moment

PLAT

Pêche du Jour, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc

OU

Tigre qui Pleure, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade

OU

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

OU

Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte Chocolatée de la Cheffe Pâtissière

OU

Trio de Mignardises du Moment

OU

Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

MENU ENFANT

15€

PLAT

Mini Tartare de Poisson
ou Poisson Grillé ou Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment ou
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop ou Diabolo
ou Jus de Pomme bio

✓ 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
(Parmi notre sélection du jour)

- ✓ 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.

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



VERT
tuoses

Tarifs TTC :

45,00€ / personne
✗ HORS BOISSON

55,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava
OU
1/2 Burrata, Tomate à l'Ancienne et Sauce Pesto

PLAT

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée du Chef, Légumes Croquants et Sauce Péï
OU
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois et Sauce Foie Gras
OU
Magret de Canard, sauce aux Épices Douces
OU
Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte au Citron et Fruit de Saison
OU
Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait
OU
Café gourmand avec ses 4 Mignardises de la Cheffe Pâtissière

MENU ENFANT

15€

PLAT

Mini Tartare de Poisson
OU Poisson Grillé OU Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop OU Diabolo
OU Jus de Pomme bio

✓ 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
(Parmi notre sélection du jour)

- ✓ 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.

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

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava
OU
1/2 Burrata, Tomate à l'Ancienne, sauce Pesto

à partir de
8 personnes

1ER PLAT : POISSON

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée du Chef, Légumes Croquants et Sauce Péi
OU
Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc du Jour

2ÈME PLAT : VIANDE

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras
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 et Fruit de Saison
OU
Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait
OU
Café gourmand avec ses 4 Mignardises de la Cheffe Pâtissière

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 *(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'événement.

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 péi
- Bagna-Caudae

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

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- 3 Mignardises Chocolatés et Fruités, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière

FORFAIT BOISSONS SOFTS

3 boissons / pers.

Citronnade maison, Thé glacé maison,
Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

3 boissons / pers.

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

✓ 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
- Accra de Poisson Maison
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péi
- Bagna-Caudae

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

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- 3 Mignardises Chocolatés et Fruités, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière

FORFAIT BOISSONS SOFTS

3 boissons / pers.

Citronnade maison, Thé glacé maison,
Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

3 boissons / pers.

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

✓ 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 péï
- Bagna-Caudae

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

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- 4 Mignardises Chocolatés et Fruités, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière

FORFAIT BOISSONS SOFTS

3 boissons / pers.

Citronnade maison, Thé glacé maison,
Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

✓ Café OFFERT ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

3 boissons / pers.

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

✓ 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

