



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 :

33,00€ / personne
✗ HORS BOISSON

43,00€ / 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. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

Menu Connaisseur

à partir de 8 personnes



VERT
tuoses

Tarifs TTC :

38,00€ / personne
✗ HORS BOISSON

48,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Pèi

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

Pressé d'Agneau, purée de citrouille, pois du Cap et Caloupilé.

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. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

Menu Gourmet

à partir de 8 personnes



VERT
tuoses

Tarifs TTC :

48,00€ / personne
× HORS BOISSON

58,00€ / 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
Confit de Canard Maison avec ses Pommes de Terre sautées à la sauce Foie Gras
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

✓ 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. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.



MENU EN 5 TEMPS

Sur-mesure

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
OU
Velouté de Lentilles au Foie Gras et son Œuf Croustillant

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
Confit de Canard Maison avec ses Pommes de Terre sautées à la sauce Foie Gras

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'évènement. La répartition des plats choisis est à nous communiquer au moins 5 jours avant la date du repas.

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

Formules de Cocktail

Formules Cocktails (min 20 pers.)	Hors boissons	Avec boissons
Cocktail Découverte <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 7 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers. 	25€ / pers.	37€ / pers.
Cocktail de Bienvenue <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 9 amuses-bouches salés / pers. • 3 amuses-bouches sucrés / pers. 	33€ / pers.	47€ / pers.
Cocktail Gourmand <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers • 12 amuses-bouches salés / pers. • 4 amuses-bouches sucrés / pers. 	48€ / pers.	58€ / pers.
Afterwork (min 12 pers.) <ul style="list-style-type: none"> • 3 boissons / pers (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur) • 3 amuses-bouches du Jour / pers. 	x	19€ / pers.

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

3 boissons / pers.

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

✓ Café OFFERT ✓ Eau OFFERTE
(plate ou gazeuse)

DROIT DE BOUCHON

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

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

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

Découvrez les **détails** sur nos formules de cocktail sur la **page suivante**.



Formules Cocktails (min 20 pers.)	Afterwork	Cocktail Découverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand
Houmous de pois du Cap à la noisette	<ul style="list-style-type: none"> • 3 amuses-bouches du Jour / pers • 3 boissons / pers (Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur) 	v	v	v
Tartare de poisson du moment		v	v	v
Pain Nordique au saumon fumé		v	v	v
Vérine de fromage frais et piquillos		v	v	v
Tigre qui pleure		v	v	v
Mini Croque-Monsieur péï		v	v	v
Bagna-Caudae (Cruautés accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)		v	v	v
Toast de la mer			v	
Accra de Poisson Maison			v	
Tataki				v
Foie gras				v
Rillettes de poisson				v
Brochette de camaron et ananas Victoria				v
Croquette de patate douce				v
Mignardises Chocolatées et Fruitées, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière		v	v	v
Tarifs Hors Boissons	x	25€ / pers.	33€ / pers.	48€ / pers.
Tarifs Avec Boissons	19€ / pers.	37€ / pers.	47€ / pers.	58€ / pers.

