



Nos Formules *Prestiges*

“VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE”



ADRESSE

76 rue Antoine de Bertin
9734 La Saline les Bains
LA REUNION

HORAIRES

Du Lundi au Dimanche
12H00 - 14H30
Du Mardi au Samedi
19H00 - 21H30

CONTACT

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



Maître Restaurateur
Cuisine 100% faite maison



2 Vanilles · Guide Kaspro
Référence gastronomique de La Réunion



Office du Tourisme Ouest
[Voir notre fiche →](#)



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU. UNE EXPÉRIENCE.

Menu & *Fraîcheur*

Entrée, Plat et Dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉE

✓ Piquillos Farcis au Fromage Frais Pêi, Roquette & Salsa verte

OU

Salade César du Chef au Poulet

PLAT

Poisson du moment, Purée du Chef, Légumes Rôtis et Sauce Beurre Blanc du Jour

OU

Poulet Rôti, Légumes de Saison et Jus Réduit

OU

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

DESSERT

Mi-Cuit au Chocolat & sa Crème Anglaise

OU

Trio de Mignardises du Moment

OU

Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

Tarifs TTC

33.00€

/personne
HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse
OFFERTE

Ce menu est disponible
uniquement du lundi au vendredi midi

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personne — Nous contacter pour plus d'informations



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

Menu & *Connaisseur*

Entrée, plat et dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉE

 Piquillos Farcis au Fromage Frais Péï, Roquette & Salsa verte

OU

Salade César du Chef au Poulet

OU

Carpaccio de Poisson aux Saveurs du Moment

PLAT

Poisson du moment, Purée du Chef, Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc

OU

Tataki de Boeuf, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade

OU

Brochette de Gigot d'Agneau, Sauce Tzatziki, Gratin

OU

 Risotto Végétarien, 1/2 Burrata, Crème de Parmesan, Légumes Croquants

DESSERT

Mi-Cuit au Chocolat & sa Crème Anglaise

OU

Trio de Mignardises du Moment

OU

Sorbet Maison du Moment et Mignardise Croquante

Tarifs TTC

39.50€

/personne

HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse OFFERTE

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personne — Nous contacter pour plus d'informations



VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

Menu & Gourmet

Entrée, Plat et Dessert au choix — élaborés par notre Chef à partir des produits frais et locaux

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique
et Pain d'Épices Maison

OU

Salade de Zourite, Sauce
Vierge aux Herbes et Combava

OU

✓ 1/2 Burrata, Tomate à
l'Ancienne
et Sauce Pesto

PLAT

La légine selon l'inspiration du
Chef, Purée du moment, Légumes
Croquants et Sauce Péï

OU

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois
et Sauce Croustilles Beurre Café
de Paris

OU

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

OU

✓ Risotto Végétarien, une Burrata,
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

Tarifs TTC

59.00€

/personne
HORS BOISSON

Eau Plate & Gazeuse
OFFERTE

Menu en 5 temps sur réservation : à partir de 109€ / personne — Nous contacter pour plus d'informations



BOISSONS À LA CARTE OU

Forfaits *Boissons*

Forfait 2 boissons froides + 1 boisson chaude

9€ / PERSONNE

Forfait 1 boisson froide + 1 boisson chaude

5€ / PERSONNE

Boissons Incluses :

- Citronnade maison, Thé glacé, Jus de fruits, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur
- Café, Thé ou Infusion

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.

Menu *Enfant*

16.50 €

Poulet

ou

Poisson Grillé

ou

Mini Tartare de Poisson

Accompagnement Frites / Salade

Mignardise du Moment

ou

Sorbet

Sirop ou Diabolo ou

Jus de Fruits



Cocktails & *Dinatoires*

Forfait TAPAS

Tapas maison a tartiner : Houmous, Tapenade et Rillettes de Poisson & 1 Boisson / pers.

12.50€ / personne

Forfait AFTERWORK

4 Amuses Bouches du Jour / pers.
& 2 Boissons / pers.

19€ / personne

Formules Cocktails (min 20 pers.)	Cocktail Decouverte	Cocktail de Bienvenue	Cocktail Gourmand
Houmous de pois du Cap à la noisette	✓	✓	✓
Tartare de poisson du moment	✓	✓	✓
Pain Nordique au saumon fumé	✓	✓	✓
Verrine de fromage frais et piquillos	✓	✓	✓
Tigre qui pleure	✓	✓	✓
Mini Croque-Monsieur pēi	✓	✓	✓
Bagna-Caudae (Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)	✓	✓	✓
Toast de la mer		✓	
Accra de Poisson Maison		✓	
Tataki			✓
Navette à la Mousse de Foie gras			✓
Rillettes de poisson			✓
Brochette de camaron et ananas Victoria			✓
Croquette de patate douce			✓
Mignardises Chocolatées et Fruitées, selon la saison et l'inspiration de la Cheffe Pâtissière	3/pers.	3/pers.	4/pers.
Tarifs Avec Boissons 3 Boissons Fraîches	37€ / pers.	43€ / pers.	54€ / pers.

Boissons Incluses : Citronnade maison, Thé glacé, Jus de fruits, Bière pression 33cl,
Verre de vin ou Planteur





VOTRE ÉVÉNEMENT, UN LIEU, UNE EXPÉRIENCE.

NOS CONDITIONS POUR QUE VOTRE ÉVÉNEMENT SOIT UNE RÉUSSITE

PENSEZ À RÉSERVER

AU MINIMUM

1 SEMAINE À L'AVANCE

- Nos MENUS sont applicables à partir de **8 personnes**.
- Un **acompte de 30%** du 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.
- Nous devons connaître le **nombre exact de convives** au plus tard **48 heures** avant la date de l'évènement.
- Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.
- **Droit de Bouchon** : Vin : 10€/ bouteille / Champagne : 15€/ bouteille

