



# 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](mailto:restaurant@verttuoses.re)  
[seminaire@verttuoses.re](mailto:seminaire@verttuoses.re)  
[www.verttuoses.re](http://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 de La Réunion.

## ENTRÉE

 Piquillos Farcis au Fromage Frais Péi, 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




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 de La Réunion.

## 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



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 de La Réunion.


## 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



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, The glace, Jus de fruits, Biere 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 Rillette 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 péi	✓	✓	✓
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	<b>3/pers.</b>	<b>3/pers.</b>	<b>4/pers.</b>
<b>Tarifs Avec Boissons</b> 3 Boissons Fraîches	<b>37€ / pers.</b>	<b>43€ / pers.</b>	<b>54€ / pers.</b>

Boissons Incluses : Citronnade maison, The glace, Jus de fruits, Biere 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

