

FORMULES SOIRÉES B'ART & CO

Nous vous proposons trois formules pour vos soirées entre amis, en famille ou encore pour votre anniversaire ... Pour vos soirées professionnelles ...

MENU B'ART

Menu 49Euros

ACCUEIL

Fantaisies feuilletées tièdes

ENTRÉE

Fricassée de St Jacques au Noilly

PLAT

Tournedos de filet de Bœuf sauce foie gras, Moelleux Dauphinois

FROMAGE

Brie de Meaux sur effeuillé de verdure

DESSERT

Carpaccio de mangue

Ou

Macaron vanille framboise

BUFFET B'ART & CO

FORMULE 67 € TTC

MENU PRESTIGE

FORMULE 76 € TTC

BAR

RESTAURANT

D'AMBIANCE



5, av. du Général de Gaulle (rue principale)
95640 MARINES

Tél. : 01 34 42 10 99

mail - bartandco@orange.fr - www.bartandco.fr



B'ART & CO

**MENUS
ET
TARIFS**

RESTAURANT

D'AMBIANCE

Tél.: 01 34 42 10 99

bartandco@orange.fr

MENU CLASSIQUE

FORMULE 39 € TTC (hors boissons)

LES ENTRÉES

Granité de chèvre à l'ail et au persil

Cassolette d'écrevisses et pétoncles à la crème d'oseille

Saumon mariné façon « Gravlax » et salade au balsamique

Aumônière d'escargots croustillante à l'ail et au persil

Terrine de poisson sauce cocktail

LES PLATS

Pavé de saumon rôti et sa poêlée de haricots verts

Éventail de magret de canard aux fruits rouges, pommes de terre sautées

Suprême de volaille grillé à la crème de moutarde, pommes de terre paillassons et fagot de haricots verts

Cuisse de canard confite et sa pomme de terre gourmande

Rôtie de porc aux champignons et poêlée de légumes de saison

LES DESSERTS

Omelette Norvégienne

Gâteaux pâtisseries

Macaron vanille framboise

Tarte fine aux fruits du moment

Tarte à la noix de coco et son coulis de fruits rouges

BUFFET B'ART & CO

FORMULE 67 € TTC

Apéritif

« Open Bar » et canapés,

Petits fours chauds.

Buffet d'Entrées

Foie gras poêlé,

Carpaccio de Saint-Jacques,

Brochettes de crevettes au guacamole.

Seconde entrée chaude

Cassolette d'écrevisses

Buffet de Plats

Assortiment de 3 viandes fraîches,

Taboulé, Salades.

Buffet de Fromages

Assortiment de 3 fromages, sur son lit de salade.

Desserts

Gâteaux pâtisseries

Croquant 3 chocolats et fraisier.

MENU PRESTIGE

Menu PRESTIGE à 76 Euros TTC

Apéritif

Open Bar avec ses petits Fours

...

Foie gras « Maison »

Chutney de figues, gelée légère au Pineau

& son verre de moelleux.

...

Fricassée de St Jacques

...

Granité au Champagne

...

Tournedos de bœuf, sauce Morilles

...

Affiné de Meaux sur son effeuillé de verdure

...

Nougat glacé ou Fraisier

Surprise du Chef ou Pièce montée