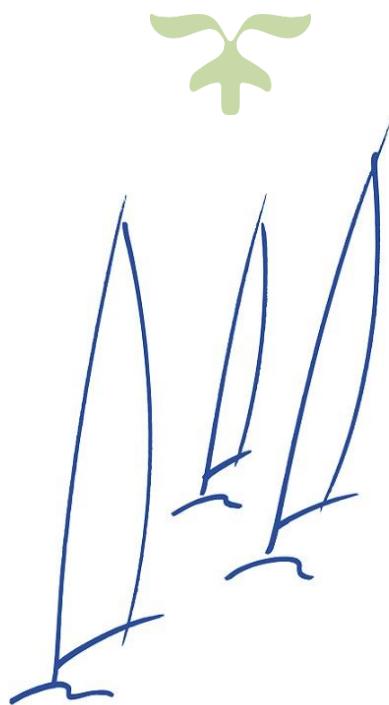




RESTAURANT LES REGATES

TOUTES NOS PLAQUETTES



Restaurant Les Régates

01 JANVIER 2025
RESTAURANT LES REGATES
Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre

Notre carte du Restaurant pour votre Plaisir

Afin d'aider à promouvoir et développer l'école de voile de la SRH, nous participons à hauteur de 1.50€ par menu.

Les menus

Plat 27.50 €

Entrée et plat 40.50 €

Plat et dessert 39.50 €

Entrée, plat et dessert 52.50 €

Le menu complet 57.50 €

La carte est à consulter directement sur le site.

www.restaurantlesregates.fr

MENU GROUPE

Menu identique

Pour la totalité des convives

Ou

Vous choisissez

2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Et

Vous nous communiquez les quantités pour chaque plat une semaine avant la prestation.

Plat et Dessert Soit 33.50€ ttc.

Entrée, Plat et Dessert Soit 41.50€ ttc

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

44.50€ ttc.

Tarifs 2025

Menu Groupes

Nos Entrées

Saumon fumé par nos soins, mélange de verdure, blinis et crème d'herbes citronnée.

Tartare de saumon aux épices douces, petites pousses de mesclun au jus d'agrumes.

Petit gâteau de langoustines soufflé, coulis de crustacés monté à la moutarde ancienne.

Brochette de crevettes poêlées, nouilles froides au soja et piment d'Espelette.

Saucisson pistaché Lyonnais sur une salade de pommes de terre tièdes, chantilly moutardée.

Terrine de canard au foie gras, confiture d'oignons et raisins, pain au maïs.

Terrine de courgettes menthe et basilic cubes de saumon gravlax.

Nos Plats « Poissons »

Dos de cabillaud sur une crème de poireaux et lentilles vertes du Puy.

Gambas flambées au Pastis Havrais, chorizo Ibérique, nouilles sautées, légumes croquants.

Haddock façon aioli, légumes fondants et pommes de terre jaunies.

Médaillons de lotte dans une crème de corail d'oursins, écrasé de pommes de terre.

Filet de daurade royale et son couscous brocolis chou-fleur.

*Bouillabaisse de lotte, bar et turbot revisitée à notre façon. **(Sup 4€)***

Nos Plats « Viande »

Souris de veau confite dans un jus d'herbes, mousseline de pommes de terre au Comté.

Suprême de poulet fermier cuit en cocotte dans un jus d'étrilles.

Paupiettes d'aubergines au confit d'agneau, tomates fondues aux olives.

Paleron de bœuf confit dans le vin rouge, aligot de pommes de terre et carottes fanes.

Pièce de bœuf Normand servie comme une côte, pommes croquettes et légumes de saison.

Joue de bœuf confite au vin et Porto, gratin de pomme de terre.

Cuisse de canard confite, jus de curry et son gratin façon tartiflette.

Filet de bœuf sauce trois poivres, gratin de pommes de terre au Chaource.(sup 4€)

Nos Fromages

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant.

Petits bonbons frits de Pont-l'Evêque et Livarot.

Nos Desserts

Crumble tiède aux pommes et framboises.

Noir et blanc de chouquettes croustillantes, sauce aux 2 chocolats.

Ananas rôti, petit sablé breton et crème glacée caramel beurre salé.

Poire pochée dans du vin aux grains de cassis, sorbet à l'orange.

Brownie au chocolat noir Valrhona, noisette et crème glacée à la vanille.

Moelleux au chocolat Valrhona et douceur à la pistache.

Tarte au citron revisitée, mikado de meringue.

Crème brûlée à la gousse de vanille bourbon.

Cappuccino de mangue, espuma au lait de coco et crumble croustillant.

Tarte tiède des demoiselles tatin, crème glacée au caramel beurre salé.

Possibilité de gâteau d'anniversaire avec bougies et scintillants.

(Minimum 6 personnes, supplément de 4.50€ ttc par personne).

Entremets :

Exotique (mangue/vanille/citron vert)
Chocolat praliné et fleur de sel
Vanille caramel et spéculos
Saint Honoré
Paris Brest
Mille Feuilles
Forêt Noire
Fraisier
Framboisier

Les Tartes :

Tarte pistache
Tarte noisette et vanille
Tarte mangue passion et citron vert
Tarte fruits rouges
Tarte chocolat
Tarte chocolat passion
Tarte citron meringué

(Minimum 20 personnes, supplément de 6.50€ ttc par personne).

- Number Cake et Letter Cake

-

Choix de la crème :

Crème vanille / crème chocolat / crème pistache

Choix de la garniture :

Framboises/fraises/ mangue citron vert/fruits exotiques/kinder /poires amandes.

- Pièce Montée avec choux (parfum vanille) en forme de cône. (3 choux par personne).

Nos Apéritifs / Vin d'honneur

<i>Kir Bourguignon, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>10.00€ ttc.</i>
<i>Kir Bourguignon, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>11.00€ ttc.</i>
<i>Kir Normand (cidre), bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>11.00€ ttc.</i>
<i>Crémant de Loire, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>13.00€ ttc.</i>
<i>Champagne Mailly, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca.</i>	<i>16.00€ ttc.</i>
<i>Sangria ou Punch (A définir), bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola</i>	<i>12.00€ ttc</i>
<i>Jus de fruits divers, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>6.00€ ttc.</i>

Nos apéritifs sont servis sous forme de buffet debout sur la base de:

Pour le vin blanc ou le champagne, 1 bouteille pour 4 personnes.

Pour le whisky, 1 bouteille pour 25 personnes. Pour la sangria ou le punch, 30 cl par personne.

2 Bières par personne.

Les jus de fruits sont à volonté.

Nos apéritifs sont servis avec : biscuits apéritifs et croûtons à tartiner.

Formule Matelot :

1 Kir ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif 6.50€ ttc.

Formule Capitaine :

1 Coupe de Crémant ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif 8.00€ ttc.

Formule Commandant :

1 Coupe champagne ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif 10.00€ ttc.

Nos compléments pour votre plaisir :

<i>Animation bruschetta (A volonté)</i>	18.00€ ttc.
<i>Pain surprise végétarien (50 pièces)</i>	47.00€ ttc.
<i>Pain complet surprise (50 pièces)</i>	48.00€ ttc.
<i>Pain nordique surprise (64 pièces)</i>	52.00€ ttc.
<i>Canapé frais assorti</i>	2.00€ ttc.
<i>Petit four feuilleté chaud</i>	1.50€ ttc.
<i>Petit four sucré</i>	1.50€ ttc.
<i>Chouquette (la dizaine)</i>	3.50€ ttc.
<i>Mini-viennoiserie</i>	0.60€ ttc.

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre

02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtplregates@sfr.fr T.2025

Menu enfant

Pour la réalisation du menu enfant, nous nous adaptons à votre souhait.

Nous avons sélectionné pour vous quelques idées.

*Steak grillé, steak haché, poulet, escalope de volaille, jambon blanc,
Filet de cabillaud, burger maison, Fish and chips....*

Frites, pommes sautées, purée, pâtes, riz.....

Tartes, glaces, gâteau chocolat....

Ou

Dessert identique au repas adulte.

Plat et Dessert

23.50€ ttc

Le menu comprend :

Jus de fruits, coca et eau (A volonté)

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

☎ 02.35.41.21.00 ☎ 06.13.50.65.47 ✉ srtpl.regates@sfr.fr T2025

DECOUVREZ NOS COCKTAILS

COCKTAIL I

5 pièces par personne parmi

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

* 2 canapés maison

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 1 brochette gressini croustillante au jambon fumé.

* 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 4€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

- Le cocktail 23€ ttc
- Tva 10% ht 10.45€
- Tva 20% ht 9.58€

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre
02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtlp.regates@sfr.fr T2025

COCKTAIL II
8 pièces par personne

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

* 3 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 8€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

• **Le cocktail 31.50€ ttc**

- Tva 10% ht 14.31€
- Tva 20% ht 13.12€

COCKTAIL III

12 pièces par personne

Denrées :

* 3 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 1 panier de légumes crus et les petites sauces d'accompagnement.

* 1 gressini croustillant au jambon fumé.

* 2 petites verrines

(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

* 2 mignardises sucrées (tarte chocolat, moelleux pistache, caroline, macaron, ...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 8€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

- *Le cocktail 43.50 € ttc*
 - *Tva 10% ht 19.09€*
 - *Tva 20% ht 18.75€*

COCKTAIL IV
15 pièces par personne

* 5 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 3 petites verrines

(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

* 4 mignardises sucrées (tarte chocolat, moelleux pistache, caroline,...)

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 8€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

LE COCKTAIL : 52.50€ ttc

- Tva 10% ht 23.86€
- Tva 20% ht 21.88€

•

COCKTAIL DINATOIRE AUTOUR DU MONDE

FROID :

2 canapés maison.
1 mini blinis au saumon fumé.
1 pain d'épices au foie gras de canard.
1 panier de tomate cerise.
2 petites salades diverses servies en petite verrine.
2 sushi saveur japonaise.

FROID EN DEGUSTATION : Avec animation au buffet

2 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes et citron.
Jambon de Serrano, chorizo, tapenade et rillettes de thon maison sur bruschetta.

CHAUD EN DEGUSTATION :

1 nem au porc, 1 beignet de cari de légumes,
1 samossa au poulet, 1 beignet de crevette, 1 mini pizza.

SUCRE : 5 petits sucrés parmi : 4 petits fours et 1 salade de fruits frais.

BOISSONS :

Crémant de Bourgogne (1 ble x 3 personnes)
Où Champagne (1 ble x 3 personnes) Sup 8€ ttc / 6.67€ ht.
Whisky (1 ble x 25 personnes)
Vin (1 ble x 3 personnes)
Saumur Champigny et Bourgogne aligoté.
Boissons (A volonté)
Bière
Divers jus de fruits, Perrier, Coca, eaux.
Café

SERVICE :

Cette prestation est prévue pour 4 heures de service.

LE COCKTAIL : 61.50€ ttc

- **Tva 10% ht 27.27€**
- **Tva 20% ht 26.25€**

COCKTAIL DINATOIRE I

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruchetta.
Brochettes de tomate cerise féta.
Foie gras de canard et sa confiture.
3 petites verrines.

Chaud servi en petite coupelle.

Daurade snackée sur une pomme Charlotte au beurre citronné.
Emincé de canard mariné et raisins au jus de vin réduit.
Gambas à la plancha et poivrons aux herbes fraîches.
Escalope de foie gras au vinaigre de Xérès.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits-fours et 1 salade de fruits frais.

Boissons : Crémant (1 ble pour 3 pers).
Champagne (1 ble pour 3 pers.) (Supplément 5€).
Whisky ou Rhum ou Gin (1 ble pour 25 pers.)(A définir).
Saumur rouge et blanc. (1 ble pour 2 pers.)
Boisson à volonté
Bière
Divers jus de fruits, Perrier, Coca.
Eau plate et gazeuse
Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.

LE COCKTAIL : 68 € TTC

- Tva 10% ht 29.55€
- Tva 20% ht 29.58€

COCKTAIL DINATOIRE II

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruschetta.
Brochettes de tomate cerise féta.
Foie gras de canard et sa confiture.
2 petites verrines.

Plat chaud servi à table.

1 plat au choix dans le menu groupe.

Ou

Animation autour de Tajines, d'agneau, bœuf, poulet ou de poissons.
Sémoule et légumes.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits fours et 1 salade de fruits frais.
Ou
Gâteau.

Boissons :

Crémant de Bourgogne (1 ble pour 3 pers.)
Champagne (1 ble pour 3 pers.) (Supplément 8€)
Whisky ou Rhum ou Gin (1 ble pour 25 pers.)(A définir)
Saumur rouge et blanc. (1 ble pour 3 pers.)
Boisson à volonté
Bière
Divers jus de fruits, Perrier, Coca, Schweppes.
Eau plate et gazeuse
Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.

LE COCKTAIL : 84.50€ TTC

Tva 10% ht 37.73€
Tva 20% ht 34.58€

***Afin d'aider à promouvoir et développer l'école de voile de la S.R.H.,
nous participons à hauteur de 1.50€ par menu.***

BUFFET ET PLAT CHAUD

Buffet de fruits de mer et charcuterie :

2 langoustines, 2 bouquets, 2 huîtres de Cancale.

Saumon fumé, ses blinis et la crème de ciboulette.

Accompagnement de vinaigre échalotes, mayonnaise, beurre $\frac{1}{2}$ sel.

Petit gâteau de crustacés au coulis d'étrilles (chaud).

Jambon fumé, cornichons et pts oignons.

Tomates mozzarella.

Trou normand

Plat chaud servi à table (A définir)

Pavé de bœuf grillé flambé au Cognac aux trois poivres et son gratin.
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre.

Suprême de pintadeau, crumble de noix et son jus réduit.

Grillade de canard marinée sur une embeurrée de chou confit au beurre d'herbes.

Echine de cochon de lait caramélisé aux épices douces son gratin.

Ou, un plat choisi dans le menu groupe.

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes
Ou petits bonbons frits de Pont-l'Evêque et Livarots aux lardons.

Buffet de desserts :

Tarte au citron meringuée, feuilletine aux pommes, salade de fruits frais exotiques,

Gâteau de riz maison, noir désir au chocolat, île flottante, crème aux œufs.

Prestation au prix de 53.50€ ttc.

Afin d'aider à promouvoir et développer l'école de voile de la S.R.H.,

Nous participons à hauteur de 1.50€ par menu.

BUFFET FROID I
42 € ttc

La plancha de charcuterie

Le panier du jardinier

Pièce de bœuf rôtie au poivre

Saumon farci aux perles marines

Salade piémontaise

Salade feta à la grecque

Salade verte de saison aux amandes

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison

Les boissons.

Eau plate et gazeuse (1 ble pour 3)

Cidre fermier (1 ble pour 6)

Saumur Rouge et Blanc (1 ble pour 4)

Café

PAUSE / ACCUEIL CAFE

Café accueil

Café, thé, lait
Jus d'oranges
Eau plate

Pause-café

Café, thé, lait
Jus d'oranges
Eau plate
2 mini viennoiseries

Café accueil 8.00 € ttc.
Pause-café 10.50€ ttc.

Service compris pendant 30 Mn (Heure sup. 40.909 h.t. soit 45€ ttc)

Pour vos réunions

Petite eau Cristalline 50cl 1.00€ ttc

Evian 50CL 1.50€ ttc

N'hésitez pas à nous consulter si vous souhaitez une configuration de salle pour votre réunion. Nous mettons à votre disposition un écran ainsi qu'un vidéo-projecteur.

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

 02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtp.regates@sfr.fr T.2025

PLATEAUX REPAS

FORMULE 1

*Assortiment de crudités
Poulet rôti aux herbes
Salade composée
Fromage
Tiramisu*

FORMULE 2

*Saumon fumé à l'aneth
Pièce de bœuf au poivre
Salade composée
Fromage
Fondant au chocolat*

FORMULE 3

*Papillote de tourteau à l'avocat, crème de mangue
Magret de volaille aux petits légumes
Salade composée
Fromage
Framboisier pistachine*

Le pain, les couverts et les condiments sont prévus dans cette prestation.

FORMULE 1 16.36€ HT.+ TVA 10% soit 18.00€ TTC

FORMULE 2 18.18€ HT.+ TVA 10% soit 20.00€ TTC

FORMULE 3 22.72€ HT.+ TVA 10% soit 25.00€ TTC

SUP BOISSONS

50CL eau plate 1.36€ H.T. + TVA 10% soit 1.50€ TTC

Pour la livraison supplément 2.00€ HT + TVA 20% soit 2.40€ ttc par plateaux

Tarifs 2025

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

 02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtp.regates@sfr.fr T.2025

Le Restaurant des Régates

*Parce que chaque événement est unique,
Recevez vos invités en toute tranquillité,
nous prenons en charge l'organisation
de vos réceptions.*

*Cocktails, petits déjeuners, buffets, soirées à thème,
vin d'honneur, mariages...
Salle de réunion.
Location de matériel vidéo et de sonorisation.*

*Que vous ayez un endroit pour célébrer votre
événement,
nous pouvons organiser votre réception.*

*Nous mettons à votre service notre équipe
de professionnels pour votre plaisir.*

.....

Notre menu

Cannelloni de crevettes, brunoise de pommes et petits légumes à l'aneth.

Papillote de tourteau à l'avocat, rosace de mangue à la crème d'aneth.

Délice de homard bleu au saumon fumé, fricassée de champignons orangette.

Foie gras de canard maison, dame tartine briochée à la confiture d'oignons.

Salade buissonnière de langoustines poêlées et petits légumes marinés.

.....

Déclinaison de gambas et foie gras poêlé, croustillant de pain d'épices.

Bar de pays cuit sur son galet, petit jus de homard à l'estragon.

Marmite de la mer en cocotte luttée façon dieppoise et son feuilleté.

Suprême de St Pierre braisé sauce crémeuse au cidre des 8 fermes.

Noix de ris de veau et nage de coquillages sauce champagne.

.....

Trou normand

.....

Châteaubriant de bœuf en croûte et son jus de truffes.

Filet de canette pané de dragées hachées et son jus aux baies de cassis.

Fondant de pintadeau fermier et foie gras poêlé sauce périgueux.

Selle d'agneau rôtie, petits primeurs au jus de romarin.

.....

*Déclinaison de fromages Normands affinés
sur un mesclun à la vinaigrette d'herbes.*

.....

Assiette gourmande de desserts.

Gâteau sur présentoir.

Pièce montée. (Sup. 5,00€)

Nos Propositions pour votre Plaisir.

Entrée, poisson ou plat / fromage et dessert.

62€ ttc.

Entrée ou poisson, Plat / fromage et dessert.

65€ ttc.

Entrée, poisson et plat / fromage et dessert.

75€ ttc.

FORFAITS BOISSONS

Tarifs 2025

Forfait Vins 40cl/personne.

Forfait I 12.50€

Tva 20% HT 10.41€

Saumur Rouge et Blanc

Forfait II 15.50€

Tva 20% HT 12.91€

Quincy Blanc et Bordeaux Supérieur

Forfait III 18.00€

Tva 20% HT 15.00€

Sancerre Rouge et Blanc

Forfait IV 21.00€

Tva 20% HT 17.50€

Pouilly Fuisse et Graves Rouge

Forfait V 10.50€

Tva 20% HT 8.75€

Pichet de vin rouge et blanc

Forfait VI 9.00€

Tva 20% HT 7.50€

2 Verres de vin (environ 25cl/pers)

Forfait Eaux à volonté

Pour la totalité des convives.

Forfait A 5.00€

Tva 10% HT 4.54€

Eaux de source, plate, gazeuse
café et tisanes

Forfait B 6.00€

Tva 10% HT 5.45€

Eaux Evian et San Pellegrino,
café et tisanes.

Open bar de soirée 13.50€

Tva 20% HT 8.33€

Bière, coca, jus de fruits, Perrier,
eaux, café.

A volonté de 1h00 à 3h30

Droit de bouchon Champagne 8.00€

Tva 20% HT 6.66€

Champagne bouteille de 75cl 60€

Tva 20% HT 50.00€