La Terrasse de Prémesques

Menus Groupes

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Menu 72€ TTC (63.91 HT)

1 x Amuse-bouche

Entrée

Terrine de foie gras, fleur de sureau, chutney de figues

OU

Tataki de thon, sauce yakitori, pickles de betteraves

Plat

Quasi de veau, poire au vin rouge, girolles, rattes du Touquet rôties

OU

Filet de bar aux girolles, carottes fanes, mousseline, fèves

OU

Poêlée de Saint-Jacques – Risotto-chips de lard

Variation fromagère

Desserts

Finger glacé OU **Tartare d'ananas, coco**

Vos boissons

1 x Coupe de champagne (12cL)

1/2 Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC OU Saint-Emilion AOC ou Côte de Gascogne

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Évian

Café ou thé

Menu 60€ TTC (53.02 HT)

1 x Amuse-bouche

Entrée

Terrine de foie gras, fleur de sureau, chutney de figues

OU

Tataki de thon, sauce vierge, pickles de betteraves

Plat

Quasi de veau, poire au vin rouge, girolles, rattes du Touquet rôties

OU

Filet de bar aux girolles, carottes fanes, mousseline, fèves

OU

Poêlée de Saint-Jacques – Risotto-chips de lard (+5€TTC)

Variation fromagère (+5€TTC)

Dessert

Finger glacé OU **Tartare d'ananas, coco**

Vos boissons

1 x Crémant de Loire (12cL)

1/2 Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes Hermitage AOC

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Évian

Café ou thé

Menu 50€ TTC (44.46€ HT)

1 x Amuse-bouche

Entrée

Velouté de courges, œuf parfait, pignons de pin torréfiés et chips de lard

Ou

Ravioles à la truffe blanche

Plat

Magret de canard, Polenta crémeuse, betterave rôtie – Pickles

Ou

Filet de bar aux girolles – Carottes fanes –mousseline -fèves

Variation fromagère (Supplément 5€ TTC)

Dessert

Finger glacé OU **Tartare d'ananas, coco**

Vos boissons

1 x Kir vin blanc (12cL)

1/3 Bouteille (25 cl) de Petit Chablis AOC OU Côte de Gascogne OU Crozes-Hermitage AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Évian

Café ou thé

(Supplément de 5€ pour une coupe de champagne à la place du kir)

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

Menu 45€ TTC (40,07€ HT)

Sauf samedi soir, dimanche midi et jour fériés

1 x Amuse-bouche

Entrée

Poireaux vinaigrette – Saumon fumé – Roquette

Ou

Velouté de courge, œuf parfait, chips de lard

Plat

Poulet façon thaïe, sauce Teriyaki , nouilles aux légumes

Ou

Cabillaud – mousseline -carottes fanes-fèves

Variation fromagère (Supplément 5€ TTC)

Dessert

Tartelette déstructurée au citron OU **Finger glacé**

Vos boissons

Kir vin blanc (12cL)

1/3 Bouteille (25cL) de Chardonnay Blanc OU Côtes-du-Rhône AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café ou thé

(Supplément de 5€ pour une coupe de champagne à la place du kir)

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

Menu 38€ TTC (33,78€ HT)

Sauf samedi soir, dimanche midi et jour fériés

1 x Amuse-bouche

Plat

Poulet façon thaïe, sauce Teriyaki, nouilles aux légumes

Ou

Cabillaud – mousseline -carottes fanes-fèves

Variation fromagère (Supplément 5€ TTC)

Dessert

Tartelette déstructurée au citron

OU

Baba cool

Vos boissons

Kir vin blanc (12cL)

1/3 Bouteille (25cL) de Chardonnay Blanc OU Côtes-du-Rhône AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café ou thé

(Supplément de 5€ pour une coupe de champagne à la place du kir)

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

Notre gout végétarien

Sans lactose

Entrée

Velouté de courge – Pignons de pins torréfiés

Plat

Risotto et ses légumes *ou*

Nouilles chinoises aux légumes sauce Teriyaki

Dessert

Poire au chocolat

Possibilité d'inclure ces mets dans le menu choisi

Menu enfant

Entré / plat ou plat / dessert 19,50€
Entré / plat / dessert 22,00€
1 Boisson comprise

Entrée

Croquette de jambon *ou* Saumon fumé - Mesclun

Plat

Cabillaud *ou* Steak haché *ou* Filet poulet, frites

Dessert

Dame Blanche *ou* Dame Noire

Options

À la demande :

Amuse-bouche supplémentaire : 4€ TTC pour 2 pièces par personne
Mignardises avec le café : 3€ TTC pour 2 pièces par personne
Droit de bouchon : 15€ TTC par bouteille entamée
Droit de bouche : 3€ TTC par personne
Forfait Boissons : ½ bouteille par personne supplément de 4€ pour le menu à 42€ à la place de 1/3 par personne, et 6 € pour le menu à 50€
La Coupe de champagne supplémentaire : 10€ TTC/ personne
Trou Normand : Citron, Mirabelle, Poire, Pomme : 5.5€ TTC
Gâteau d'anniversaire : à la place des desserts proposés + inscription de votre choix (Layer Cake, Numbers Cake, Fraisier, Framboisier, trilogie de chocolats)
Privatisation de salle possible sous conditions

Conditions générales de vente

- Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes. Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.
- Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.

Le nombre de couverts annoncé 48h avant le repas sera facturé.

- Les mets proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des saisons. Nous nous engageons à livrer des mets de qualité et de gamme équivalente en cas de modification de menus.
- Le restaurant est à votre disposition de 12h à 16h00 le midi / 16h30 le dimanche et de 19h30 à 00h pour le service du soir.

Avant ou au-delà de ces horaires, toute heure entamée est facturée 150€ TTC.

- Le restaurant devra être libéré au plus tard à 18h le dimanche.
- Menus groupes uniquement sur réservation, pris en compte en échange du devis signé avec la mention

« Bon pour Accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la Prestation

- En cas d'annulation de la réception, l'acompte sera encaissé pour indemnités
- Le solde devra être régularisé le jour de la prestation

LA TERRASSE DE PREMESQUES

Séminaires d'entreprises groupes et anniversaires

Espace privatif ou Privatisation du restaurant : Réservation au **03 20 08 81 10**

contact@laterrassedepremesques.com

Vous souhaitez faire plaisir à un proche ? **Pensez au bon cadeau !**

Valable 1 an à partir de sa date d'achat.