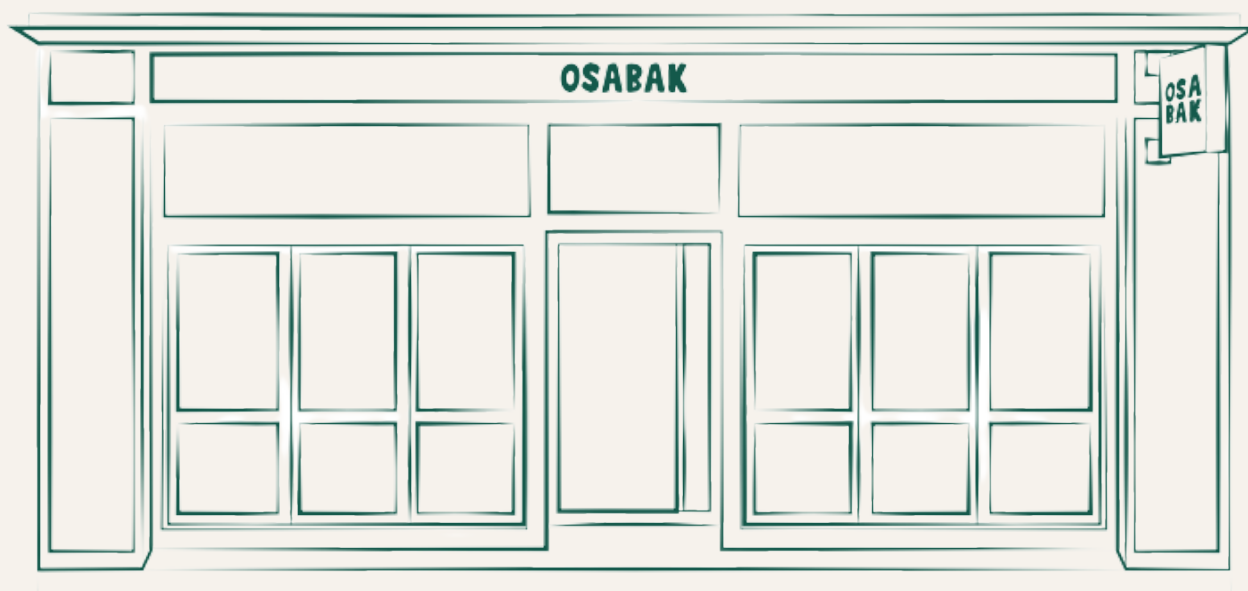


PRIVATISATIONS ET DÎNERS DE GROUPE



50 RUE ESCUDIER

BOULOGNE BILLANCOURT

Chez Osabak, nous défendons une cuisine de saison, élaborée à partir de produits frais et travaillée sur place. Cette exigence implique une organisation précise en amont afin de garantir la qualité des assiettes et la fluidité du service.

Pour les tables de plus de 10 convives, nous demandons la confirmation des choix de plats au plus tard 72h avant l'événement (J-3). Cela nous permet d'anticiper les approvisionnements, d'éviter les ruptures et d'assurer un service optimal pour l'ensemble des invités.

Privatisation du restaurant

Nous proposons la privatisation complète du restaurant pour vos événements privés ou professionnels.

- Minimum de consommation : 1 200€
- Créneau de privatisation : 19h30 – 23h00
- Option fermeture tardive jusqu'à 1h : +200€

Vous avez la possibilité de diffuser votre propre musique et de personnaliser votre événement selon vos envies : menu personnalisé, éléments de décoration (floral, scénographie...), ambiance sur mesure – devis adapté à chaque demande.

Flexibilité & personnalisation

Les menus présentés dans cette plaquette sont entièrement modulables en fonction des préférences de vos convives et des éventuelles restrictions alimentaires (végétarien, allergies, etc.).

FORMULE BAYONNE
65€/PERS

REPAS ASSIS
MENU PRINTEMPS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

Terrine de la Bodega
Piment d'Espelette et piparras

Oeuf mimosa
Marinade betterave & mayonnaise ciboulette

Carpaccio de betteraves
Noisettes, miel & xérès

--

File de truite
Beurre blanc au Txakoli & légumes rôtis

Rigatoni aux cèpes
Crème de parmesan, jaune d'œuf confit, noisettes torréfiées

Magret des tontons
Sauce à la cerise noire d'Itxassou, piment d'Espelette & patatas

--

Moelleux au chocolat
Piment d'Espelette & crème anglaise

Poire pochée
Chantilly à la vanille & speculoos

--

Vin
1 bouteille pour 3 - Selection du sommelier

Eau minérale
1 bouteille pour 3 - Evian ou badoit

Boisson chaude
Thé ou café

FORMULE SAINT JEAN
80€/PERS

REPAS ASSIS
MENU PRINTEMPS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

Carpaccio de betteraves rôties

Figues, noisettes torréfiées, miel & xérès

Tartare de truite des Pyrénées

Pommes vertes, crème acidulée, œufs de truite

Œuf parfait

Crème d'Ossau-Iraty chorizo & piment d'Espelette

Tartare d'onglet de boeuf Angus

Mayonnaise à l'huile de chorizo, jaune confit, guindillas

--

Poulpe grillé à la plancha 26

Purée de patate douce, lait de coco, piquillos & paprika

Rigatoni à la truffe

Crème de truffes, jaune d'œuf confit, parmesan

Onglet de bœuf Angus

Échalotes confites à l'Irrouléguy, jus corsé, patatas bravas

--

Tarta de queso

Cheesecake à l'Ossau-Iraty, confiture de cerise noire d'Itxassou

Moelleux xoco

Cœur coulant, piment d'Espelette, crème anglaise

Poire pochée

Chantilly à la vanille & speculoos

Vin

1 bouteille pour 3 - Selection du sommelier

Eau minérale

1 bouteille pour 3 - Evian ou badoit

Boisson chaude

Thé ou café

FORMULE SAN SEB
60€/PERS

COCKTAIL DEBOUT
MENU PRINTEMPS

Planche de jambon
Jambon de pays & guindillas

Assiette de fromages
Sélection du moment

Pimientos de Padrón
Mayonnaise à l'ail & piment d'Espelette

—

Gravlax de truite au piment d'Espelette
Crème acidulée, pain grillé

Croquetas
Recette selon nos inspirations

—

Patatas bravas
Sauce paprika fumé & aioli

Tataki de boeuf
Chimichurri

--

Moelleux au chocolat
Piment d'espelette

--

Vin
1 bouteille pour 3 - Selection du sommelier

Eau minérale
1 bouteille pour 3 - Evian ou badoit

Boisson chaude
Thé ou café

FORMULE BILBAO
85€/PERS

COCKTAIL DEBOUT
MENU PRINTEMPS

Planche de jambon
Jambon de pays & guindillas

Camembert rôti
Pain grillé, miel & thym

Planche de crudités
Mayonnaise à l'ail

Pimientos de Padrón
Mayonnaise à l'ail & piment d'Espelette

—

Tartare de truite des Pyrénées
Pommes vertes, crème acidulée, œufs de truite

Croq' monsieur d'Osa
Crème de truffe, bresaola & béchamel

Tataki de bœuf Angus
Échalotes confites à l'Irouléguy

—

Tarta de queso
Cheesecake à l'Ossau-Iraty, confiture de cerise noire d'Itxassou

Poire pochée
Chantilly à la vanille & speculoos

--

Apéritif
1 coupe de champagne ou 1 cocktail création

Vin
1 bouteille pour 3 - Selection du sommelier

Eau minérale
1 bouteille pour 3 - Evian ou badoit

Boisson chaude
Thé ou café

BEST SELLER

LE DINER DES GOURMETS

MENU UNIQUE À 90€/PERS

Plongez dans une soirée où **gastronomie, jeu** et **dégustation** se rencontrent.

Pensé pour les **groupes, entreprises et amateurs de moments d'exception**, le Dîner des Gourmets transforme le repas en véritable expérience collective.

Autour d'un **menu de saison en 5 temps**, imaginé par notre chef et entièrement fait maison, les convives dégustent, échangent et s'affrontent dans un **jeu culinaire** ludique : saurez-vous reconnaître les ingrédients mystères dissimulés dans chaque assiette ?

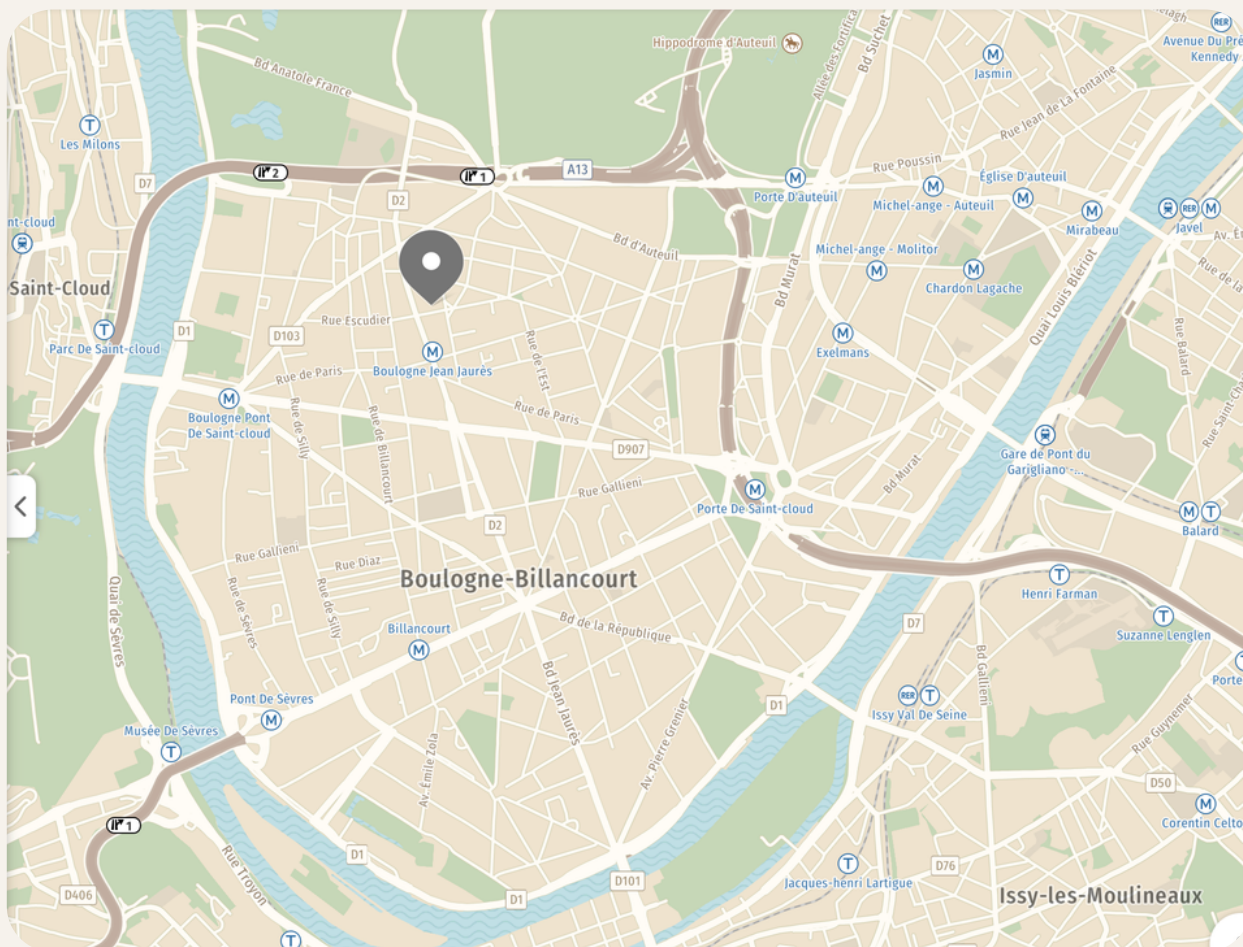
Chaque plat est sublimé par un **accord mets & vins**, commenté par un **œnologue passionné** qui partage tout au long du repas ses secrets et anecdotes de dégustation.

Une expérience **conviviale, participative et unique**, où la curiosité devient un atout et la gourmandise une victoire.

Et bien sûr, tous nos menus s'adaptent aux régimes alimentaires de vos convives, pour que chacun puisse vivre pleinement cette aventure gastronomique.



LES INFORMATIONS PRATIQUES



Méto

- Ligne 10 : Descendez à la station Boulogne - Jean Jaurès. La rue Escudier est à environ 5 minutes à pied.
- Ligne 9 : Descendez à la station Marcel Sembat. Vous serez à environ 15 minutes à pied.

Bus

- Bus 52 : Arrêt Place Denfert-Rochereau - Escudier, à proximité directe.
- Bus 123 ou Bus 126 : Arrêt Boulogne - Jean Jaurès, puis 5 minutes à pied.

Tramway

T2 : Station Parc de Saint Cloud, puis correspondance avec le bus ou le métro

Contact

+33 659 77 57 80
BENJAMIN OBEDE
benjamin@osabak.fr