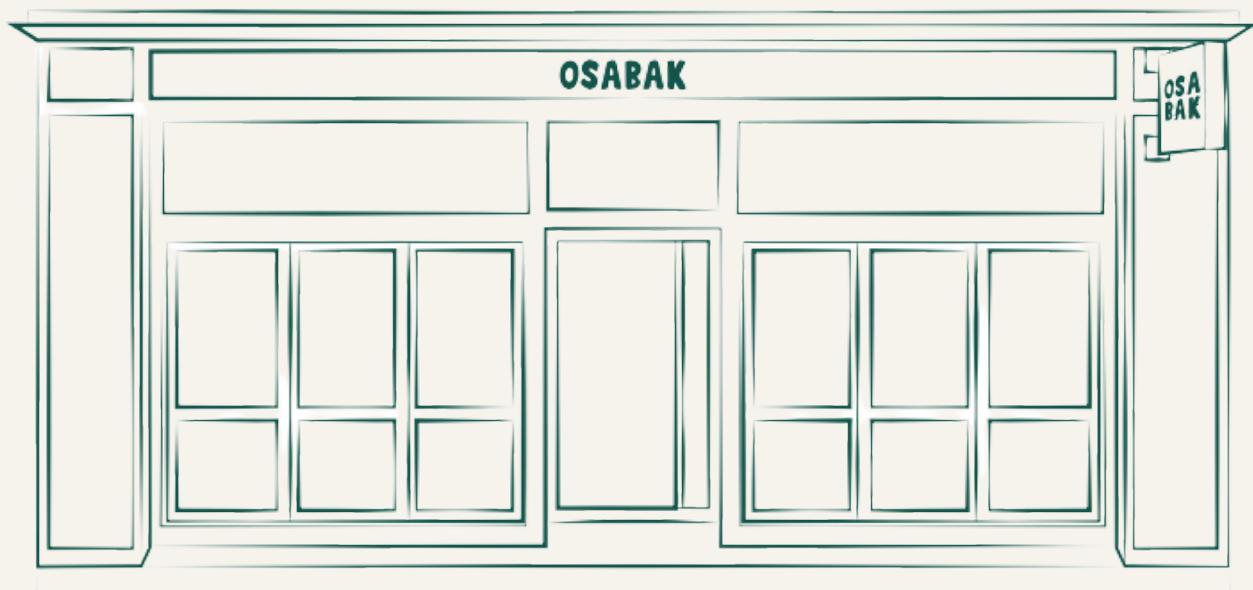


PRIVATISATIONS ET DÎNERS DE GROUPE



50 RUE ESCUDIER

BOULOGNE BILLANCOURT

FORMULE BAYONNE
60€/PERS

REPAS ASSIS
MENU AUTOMNE

Terrine de la Bodega
Piment d'Espelette et piparras

Velouté de champignons
Châtaignes, piment d'Espelette, croûtons à l'ail & chips de jambon

Croquetas x3
Crudo de veau à l'italienne

--

Onglet de boeuf Simmental
Sauce bordelaise, frites & salade

Blanquette de légumes
Riz basmati & épices

Coquillettes d'Amatxi
Chorizo & brebis

--

Moelleux au chocolat
Piment d'Espelette & crème anglaise

Crumble
Pomme rôtie & cannelle

--

1 bouteille de vin pour 3
Selection du sommelier

1 bouteille d'eau minérale pour 3
Evian ou badoit

1 café par personne

FORMULE SAINT JEAN
75€/PERS

REPAS ASSIS
MENU AUTOMNE

Tartare de daurade
Persil, cornichons, câpres, sriracha

Camembert rôti
Miel & noix, poire rôtie au four

Croque-monsieur
Crème de truffes & jambon rostello

--

Truite arc-en-ciel
Courgettes, crème d'estragon

Civet de sanglier
Purée de pomme de terre à la sauge

Coquillettes d'Aitatxi
Crème de truffes & parmesan

--

Cookie Nanou
Chantilly mascarpone cacao

Crumble
Pomme rôtie & cannelle

--

1 bouteille de vin pour 3
Selection du sommelier

1 bouteille d'eau minérale pour 3
Evian ou badoit

1 café par personne

FORMULE SAN SEB
55€/PERS

COCKTAIL DEBOUT
MENU AUTOMNE

Jambon sec de Lacaune
Maison Montalet - IGP 18 mois

Assiette de fromages
Sélection du moment

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

-

Planche de crudités
Mayonnaise à l'ail

Croquetas
Crudo de veau à l'italienne

-

Frites fraiches

Poulet Katsu
Mayonnaise à l'ail, condiment yuzu-sriracha

--

1 cocktail ou mocktail
Selection du moment

1 bouteille de vin pour 3
Sélection du sommelier

1 café par personne

FORMULE BILBAO
75€/PERS

COCKTAIL DEBOUT
MENU AUTOMNE

Jambon sec de Lacaune
Maison Montalet - IGP 18 mois

Camembert rôti
Miel & noix, poire rôtie au four

Croquetas
Crudo de veau à l'italienne

Planche de crudités
Mayonnaise à l'ail

-

Tartare de mulet noire
Persil, cornichons, coriandre, gingembre

Croq' monsieur truffé
Jambon rostello

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

-

Moelleux au chocolat
Piment d'Espelette & crème anglaise

Crumble
Pomme rôtie & cannelle

--

1 coupe de champagne

1 bouteille de vin pour 3
Selection du sommelier

Eaux minérales & cafés

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 ?

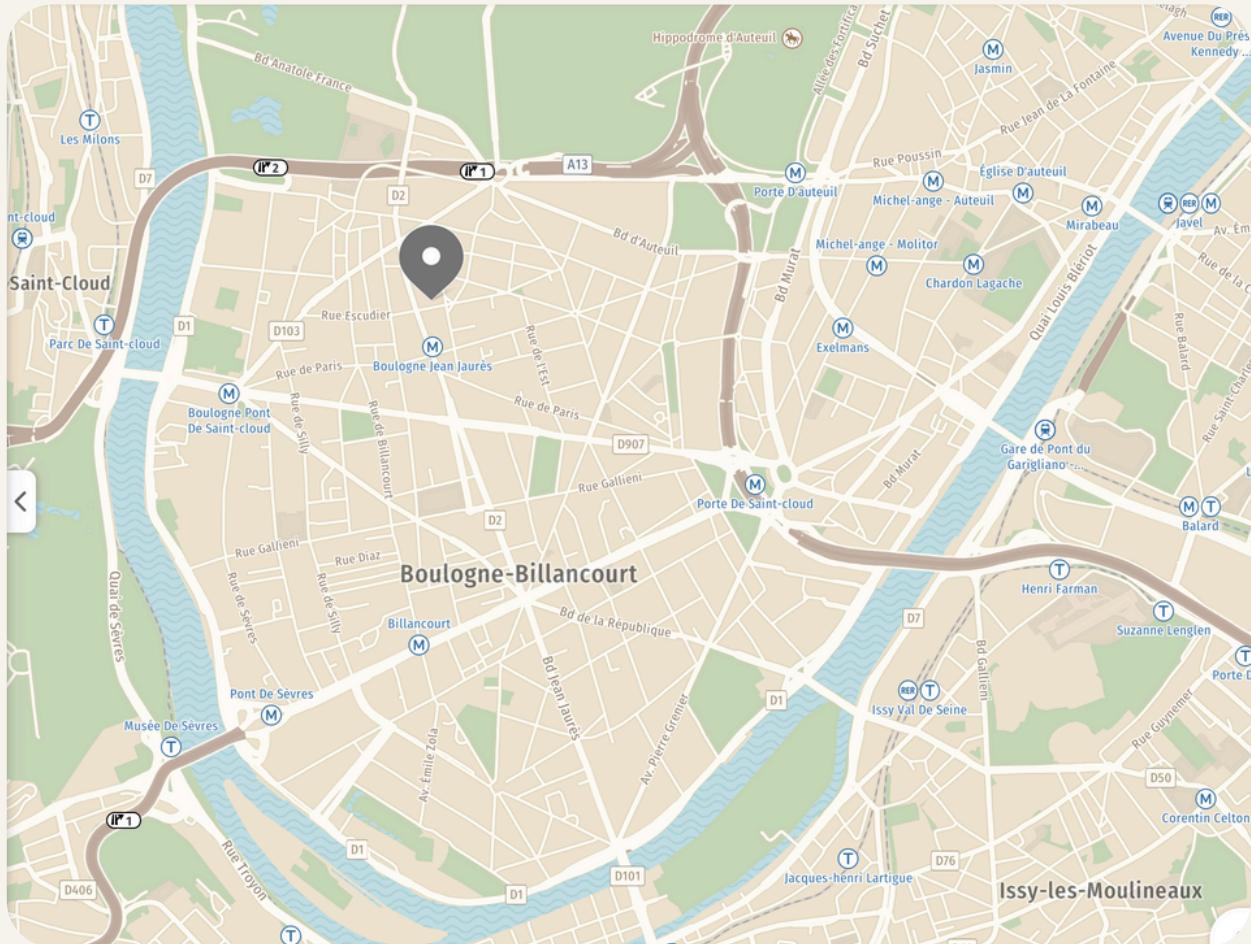
Chaque plat est sublimé par un **accord mets & vins**, commenté par un **œnologue passionné** qui partage tout au long du repas ses secrets et anecdotes de dégustation.

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



Métro

- 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