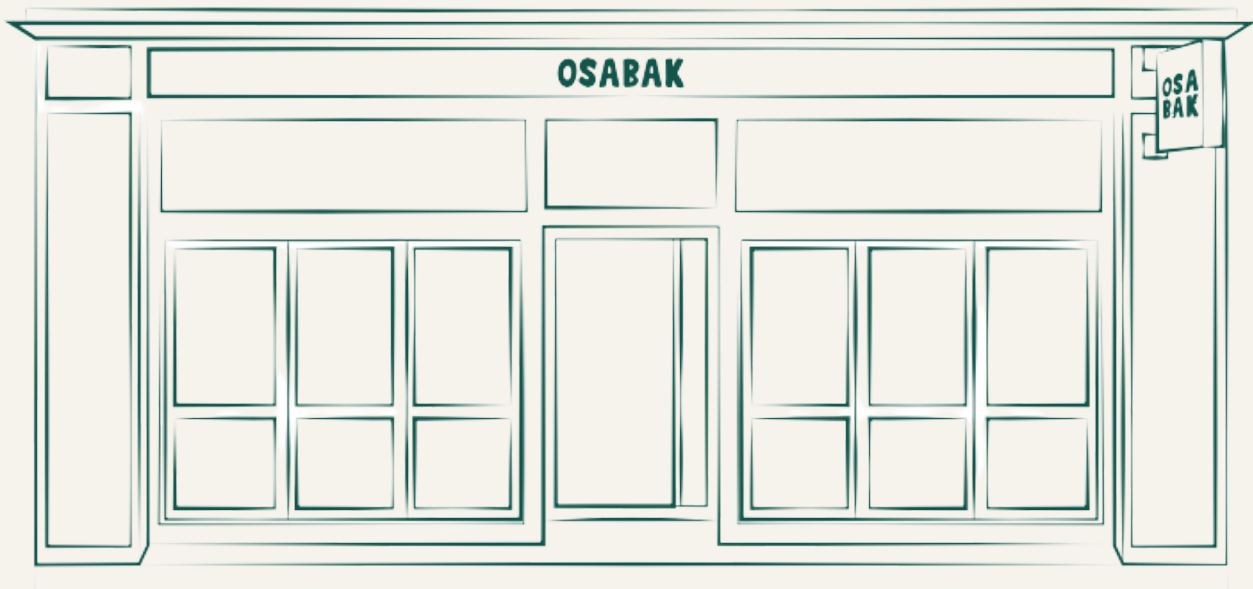


# PRIVATISATIONS ET DÎNERS DE GROUPE



50 RUE ESCUDIER

BOULOGNE BILLANCOURT

# VOTRE TABLE SUR MESURE



## FORMULE BAYONNE 50€/PERS

**Terrine de la Bodega**  
Piment d'Espelette et piparras


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


--

**Onglet de boeuf Simmental**  
Sauce bordelaise, frites & salade

**Risotto d'asperges**   
Légumes de saison & riz basmati

--

**Pomme rôtie**   
Crumble & crème vanillée

**Fondant au chocolat**   
Chantilly au piment d'Espelette  
& sel de Guérande

**1 bouteille de vin pour 3**  
Sélection du sommelier

## FORMULE SAINT JEAN 70€/PERS

**Tartare de boeuf**  
Sauce boeuf Bourguignon

**Tartare de maigre**  
Leche de tigre, pomelos, coriandre

**Terrine de la bodega**  
Piment d'Espelette et piparras


--

**Côte de cochon ibérique**  
Jus de viande, polenta à la sauge & pleurotes

**Risotto à la truffe**   
Crème de courge, potimarron grillé & parmesan

**Pavé de lieu jaune 23€**  
Sauce chorizo, purée de pomme de terre  
& carottes rôties

--

**Pomme rôtie**   
Crumble & crème vanillée

**Fondant au chocolat**   
Sel de guérande & chantilly d'Espelette

**1 bouteille de vin pour 3**  
Sélection du sommelier  
**1 bouteille d'eau minérale pour 3**  
**1 café par personne**

## LES PETITS PLUS :

Droit de bouchon 15€ Vin / 20€ Champagne

Droit de gâteau - Offert

Softs à la discrétion - Sur demande

Art de la table - Sur demande

Fermeture tardive - Sur demande

# VOTRE PRIVATISATION TOTALE



## FORMULE GUETARY 50€/PERS

Charcuterie de la Bodega  
Piments de Padròn  
Ossau Iraty & confiture de cerise noire  
-  
Planche de crudités  
Croquetas de saison  
-  
Tartare de boeuf bourguignon  
Frites fraîches, mayonnaise à l'ail  
-  
Fondant au chocolat  
Pomme rôtie, crumble

Cocktail ou mocktail

Vin sur sélection du sommelier

Café

## FORMULE ANGLÈT 80€/PERS

Charcuterie de la Bodega  
Planche de crudités  
Piments de Padròn  
Planche de fromages  
-  
Ceviche de maigre façon tartare  
Poulet katsu  
-  
Tataki boeuf, chimichurri  
Croq' monsieur truffé  
-  
Cookie géant Nanou  
Pomme rôtie, crumble

Coupe de champagne

Vin sur sélection du sommelier

Eau minérale & café

### LES PETITS PLUS :

Droit de bouchon 15€ Vin / 20€ Champagne

Droit de gâteau - Offert

Softs à la discrétion - Sur demande

Art de la table - Sur demande

Fermeture tardive - Sur demande

# LA SÉLECTION DU SOMMELIER



## FORMULES BAYONNE & GUETHARY

### VIN ROUGE

Les misérables - Jean Valjean  
VDF - Syrah - 2022

Manoir de la tête Rouge - Bagatelle  
Saumur Cabernet franc - 2022

--

### VIN BLANC

Complice de Loire - Vent Minéral  
Vouvray - 2023

Audace  
Chardonnay - Afrique du Sud - 2023

--

### VIN ROSÉ

Les Misérables - Fantine  
IGP méditerranée 2023

## FORMULES ANGLET & SAINT JEAN

### VIN ROUGE

Gorri  
Irouleguy - 2022

Dominique Laurent - Le Coulejoie  
AOC Bourgogne - 2023

--

### VIN BLANC

David Reynaud - Petites Bêtises  
IGP Collines Rhodaniennes - 2021

Estoublon - Roseblood  
Coteaux d'aix en Provence - 2023

--

### VIN ROSÉ

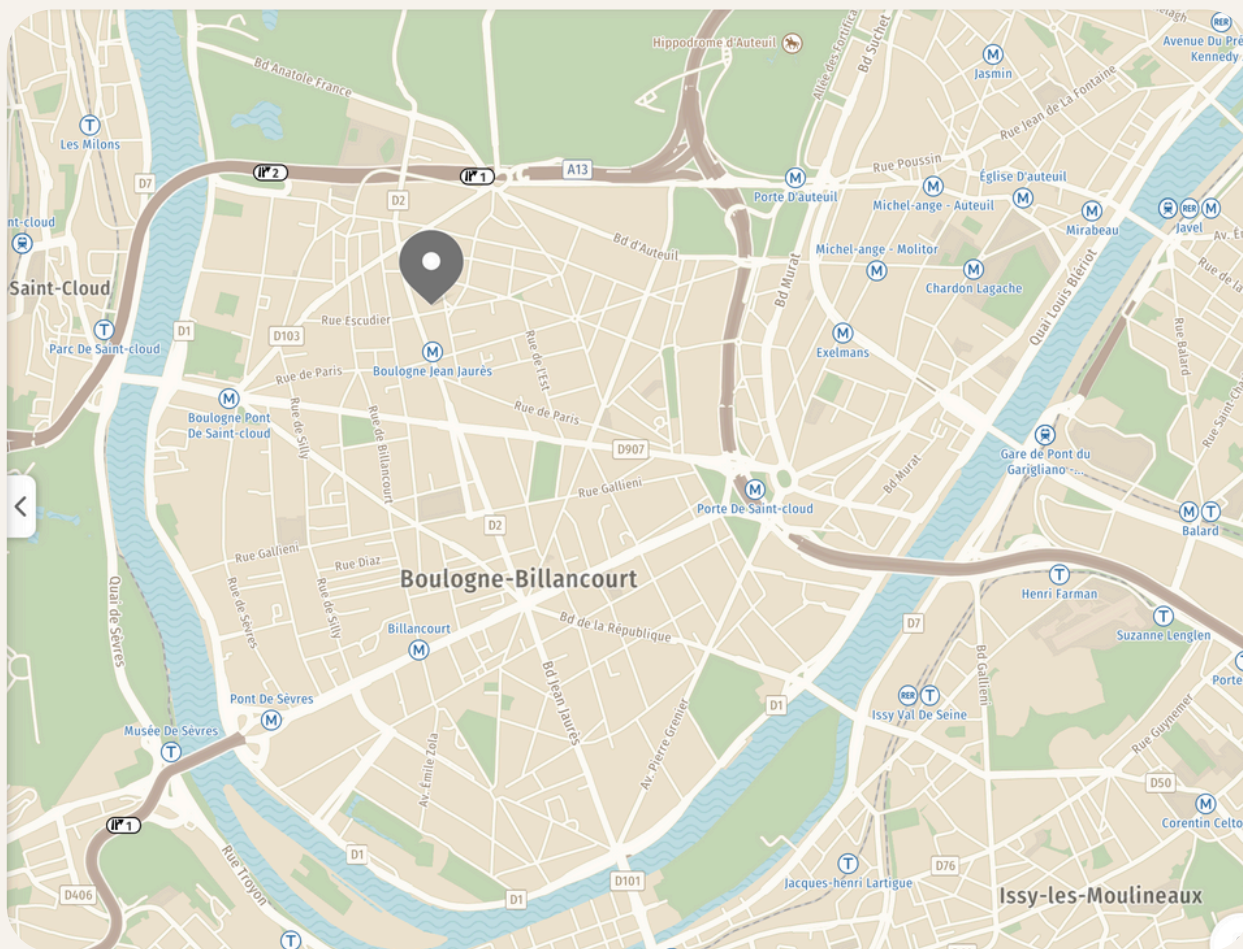
Roubine - La Vie en Rose  
Côte de Provence -2023

## LES PETITS PLUS :

Droit de bouchon 15€ Vin / 20€ Champagne  
Option coupe de champagne supérieure +20€ / menu  
Accords mets et vin +45€



# 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

## Contacts

**BENJAMIN OBEDE**  
benjamin@osabak.fr

# OSABAK

By les tontons du tartare