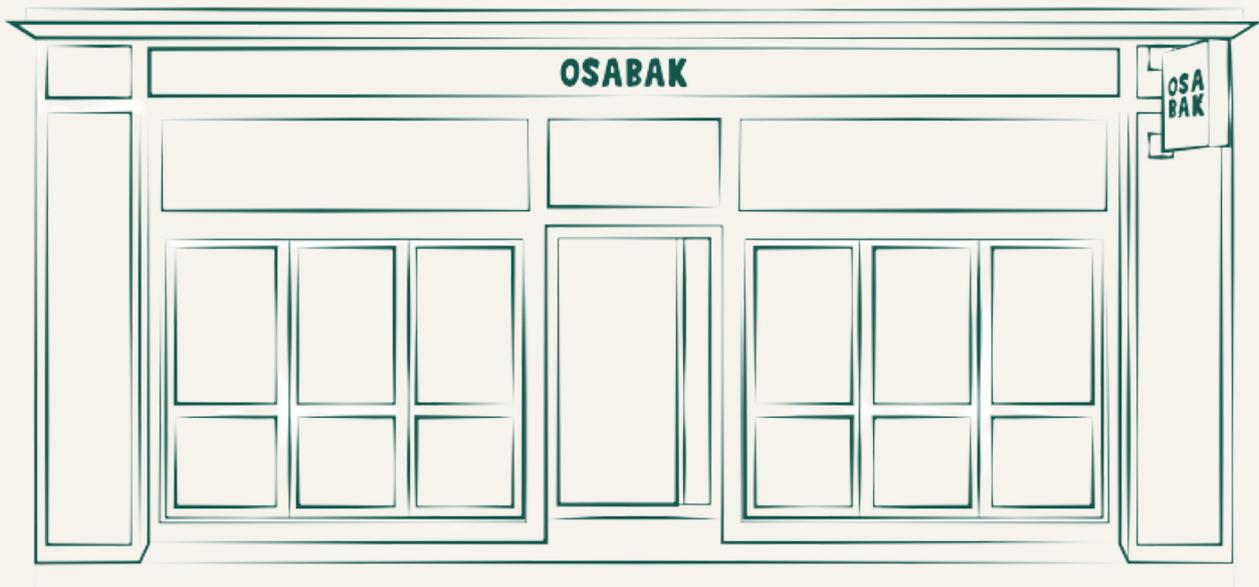


PRIVATISATIONS ET DÎNERS DE GROUPE



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

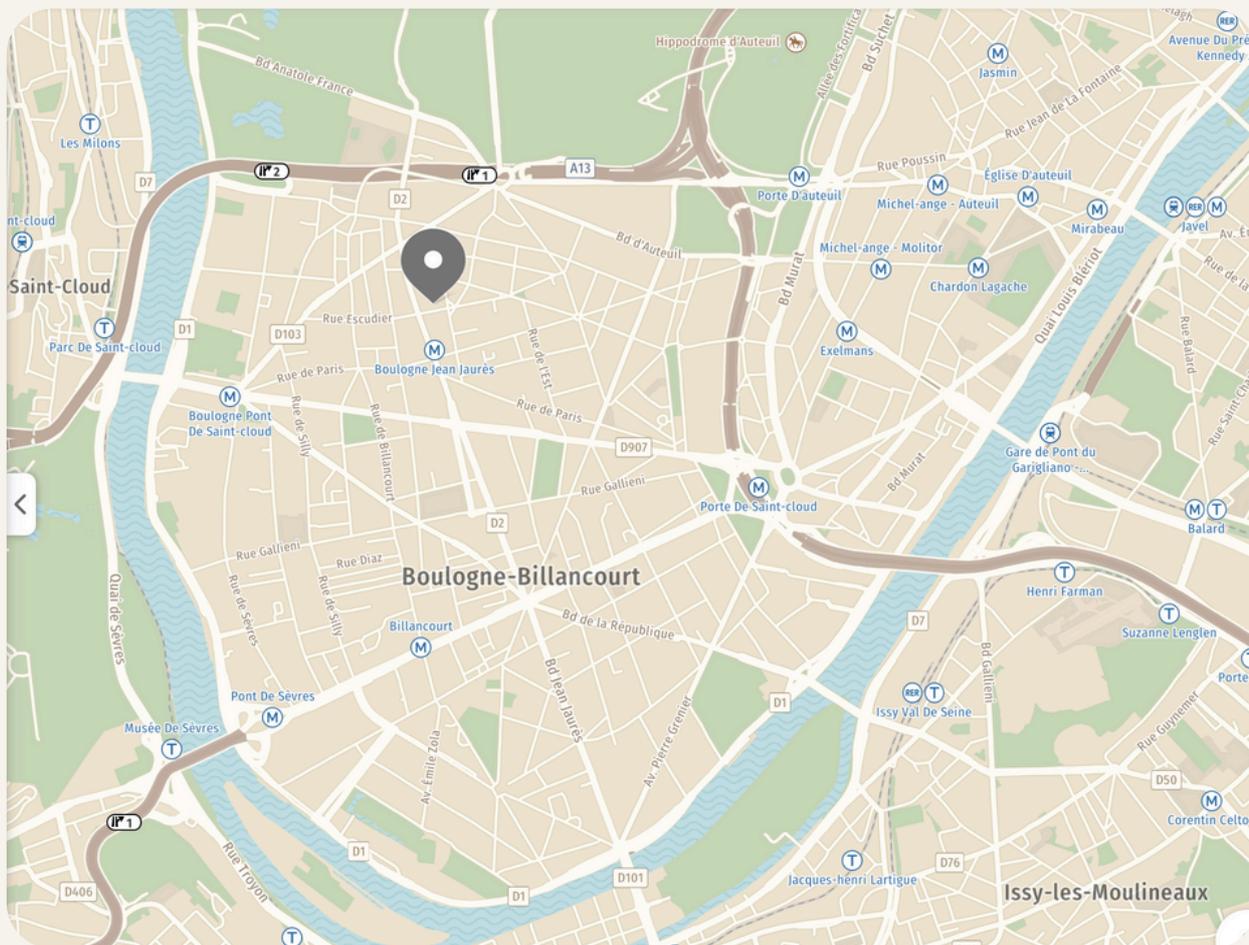
Roubine - La Vie en Rose
Côte de Provence -2023

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