

POLPO

— brasserie seafood —

LES OFFRES DEJEUNER

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU

Entrée/Plat/dessert 43,00€ TTC (38,71€HT)

Rillettes de saumon, *pain grillé*

ou

Velouté de potiron

ou

Œuf mimosa au crabe

Penne, crème de champignons à la truffe d'été, *parmesan*

ou

Fish & chips

ou

Suprême de volaille, risotto de puntalettes au parmesan

Crème brûlée à la vanille

ou

Pain perdu brioché, *crème anglaise*

ou

Profiteroles au chocolat

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

1 verre par personne

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



POLPO

— brasserie seafood —

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 1

Prix par personne : 49,00€ TTC

(43,18€ HT)

Apéritif Kir ou jus de fruits

Saumon d'Ecosse mariné

ou

Salade de poulet croustillant

ou

Croquetas de mozzarella, Speck au basilic

Filet de daurade, sauce citronnelle et sa mousseline de patate douce

ou

Veau confit et sa fricassée de champignons

ou

Poulpe en persillade & chorizo, *ratatouille*

Tarte au citron meringuée

ou

Ile flottante caramel beurre salé, *noix de pécan*

ou

Profiteroles au chocolat

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



POLPO

— brasserie seafood —

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 2

Prix par personne : 59,00€ TTC

(52,50€ HT)

Apéritif Coupe de Champagne ou jus de fruits

Croustillant de gambas

ou

Velouté de champignons

ou

Ceviche de daurade mariné au lait de coco

Cabillaud, écrasée de pommes de terre, sauce chablis

ou

Cocotte fondante de bœuf et ses légumes de saison

ou

Tournedos de saumon, poêlée de légumes verts

Moelleux chocolat-mascarpone

ou

Gaufre maison, pommes caramélisées, glace vanille

Ou

Soupe mangue passion

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



POLPO

— brasserie seafood —

EN OPTION ...

**Cocktail salé – Assortiment de 3 amuses bouches
du moment : 7,50€ TTC par personne**

Assiette de fromages 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

Steak haché de bœuf et purée de pommes de terre
maison ou Fish& chips, Crème brûlée, un soft

**Coupe de champagne en remplacement du Kir
dans le menu^{n°1} : 5,00€ TTC**

Droit de bouchon champagne : 10,00€ TTC
par bouteille consommée
(uniquement pour les groupes de plus de 40
personnes)

Gâteaux d'anniversaires :
*Cheesecake coulis de mangue ou fruits
rouges*
ou *Macaron géant au chocolat*

En remplacement du dessert 4,00€ TTC
par personne

En supplément du dessert 10,00€ TTC
par personne

VOTRE CONTACT

Responsable Commercial Événementiel
Eléonore de Fayet Rainaut
01 71 04 27 00
e.rainaut@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua
92300 Levallois-Perret

Service voiturier

Parking Pompidou à 150 mètres
Accessible par une passerelle piétonne

M° Pont de Levallois – Ligne 3
(à 2mn à pied)

