BONAMOUR

Nos offres de privatisations

@BONAMOUR_BRASSERIE

« DÉCOUVREZ UN NOUVEAU LIEU
D'EXCEPTION POUR RÉUNIR VOS
COLLABORATEURS ... »

Au cœur de Capbreton, face au port et proche du centre ville, partez à la découverte du littoral landais...

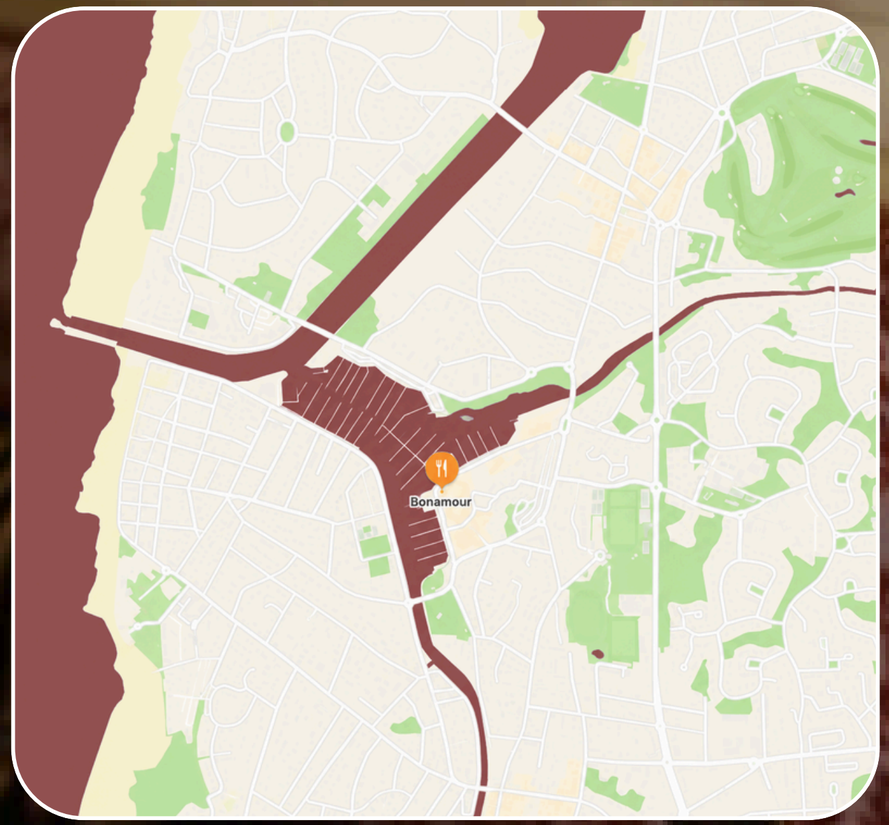
Le Bonamour avec son cadre intimiste et chaleureux vous accueille pour vos événements professionnels et privés.

Nous vous proposerons un projet clé en main afin de répondre au mieux à vos besoins.

PRÉSENTATION




Café
BONAMOUR



INFORMATIONS
Quai Mille Sabords, Capbreton
40130 Parking à proximité
Ouverture toute l'année
12h - 14h et 19h - 22h
tous les jours sauf le mardi

LE LIEU

150M2 INTÉRIEUR

SUR LE QUAI BONAMOUR FACE AU PORT DE CAPBRETON, LA SALLE DU RESTAURANT OCCUPE UN VASTE ESPACE DE 150M2 : UN CADRE MAJESTUEUX POUR APPRÉCIER UN DÎNER OU UN COCKTAIL AVEC VOS COLLABORATEURS. LES DIFFÉRENTS ESPACES DE L'ÉTABLISSEMENT VIENDRONT S'ADAPTER À VOTRE ÉVÈNEMENT.

110M2 EXTÉRIEUR

LA TERRASSE DE 110M2 VOUS PERMET DE PROFITER D'UN MOMENT CONVIVIAL EN EXTÉRIEUR SOUS LE SOLEIL OU À L'OMBRE.

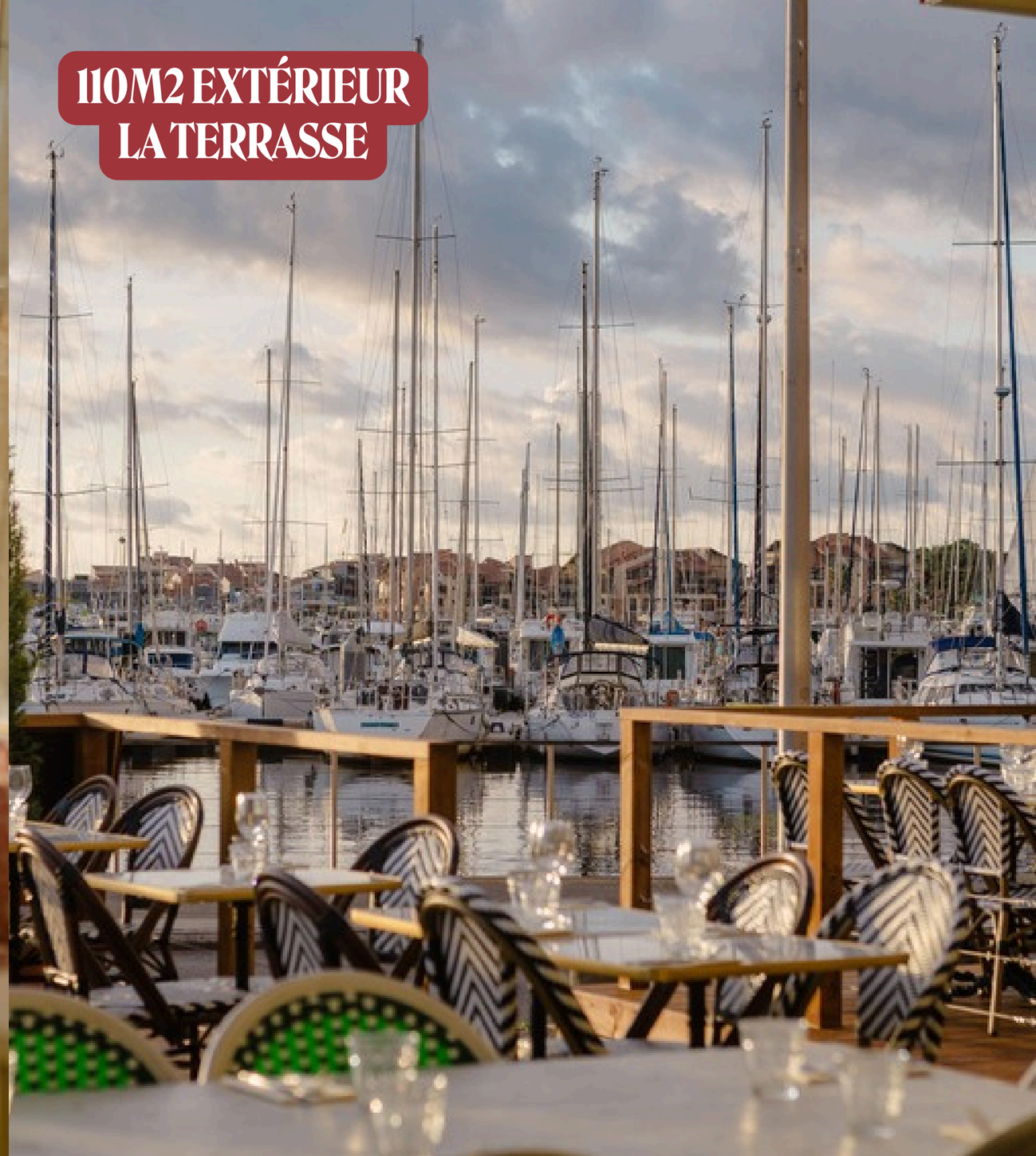
LE PLAN

RESTAURANT BONAMOUR



Bonamour


150M2 INTÉRIEUR
LE RESTAURANT


110M2 EXTÉRIEUR
LA TERRASSE


LES FORMULES
DE GROUPES

30€ PAR PERSONNE

ENTRÉE

Œuf mimosa, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
OU
Crevettes rôties au beurre, purée de poireaux, siphon à l'ail confit
OU
Nems de paleron de bœuf, sauce soja et mayonnaise maison

PLAT

Pavé de merlu, purée de patate douce, bisque de crevette et panais rôtis au miel
OU
Onglet de bœuf au bleu de Basque, rösti de pomme de terre, pleurotes sautées et échalion rôti
OU
Risotto de petit épeautre à la tomme de chèvre, potimarron rôti, endive glacée au miel et cerneaux de noix

DESSERT

Riz au lait et siphon, caramel beurre salé et feuilletine croustillante
OU
Crumble pomme-vanille, poire fraîche et glace au yaourt

Hors boissons -
Voir les formules boissons à la suite des formules repas.

40€ PAR PERSONNE

ENTRÉE

Nems de paleron de bœuf, sauce soja et mayonnaise maison
OU
Truite gravlax et crème d'aneth, mâche et vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne
OU
Rouleau d'automne au butternut et morilles, satay maison et vinaigrette au fruit de la passion

PLAT

Filet de dorade au beurre rouge, crémeux de potimarron, noisettes torréfiées et pickles d'oignon rouge
OU
Tartare de bœuf traditionnel et chantilly au cornichon, frites maison
OU
Filet mignon de porc en croûte de brebis, polenta emmental et crème de piquillos, pleurotes sautées à la persillade
OU
Pomarine farcie d'épinettes au bleu, crème de champignons de Paris et crumble de padano

DESSERT

Siphon chocolat et moelleux, praliné et cacahuètes torréfiées, glace vanille
OU
Millefeuille de feuilletine à la crème pâtissière vanille, coulis et brunoise de poires
OU
Sabayon de kiwi jaune et vert, vanille, graines de tournesol

Hors boissons -
Voir les formules boissons à la suite des formules repas.

LES BOISSONS

5€

1 bouteille de vin pour 4 personnes
ou
1 pichet de bière pour 4 personnes
ou
1 apéritif : bière / vin / soft

10€

1 cocktail de bienvenue
ou
1 apéritif : bière / vin / soft
et
1 bouteille de vin pour 4 personnes
ou
1 pichet de bière pour 4 personnes

Tarifs par personne, en complément du menu. Hors boissons supplémentaires consommées sur place.











À bientôt !

CONTACT

DIRECTION@BONAMOUR-BRASSERIE.COM
05 58 72 61 71

@BONAMOUR_BRASSERIE