

lepati@péra

Menu Roma

Menu Florence

Menu Venise

Menu Napoléon

MENUS GROUPES



Menu Roma

42 € ht par personne
(eaux et café inclus)

ENTRÉE

Burrata, crème de légume de saison
& tomates séchées maison

PLAT

Gnocchetti sardi
alla passata de tomates maison,
parmesan AOP 24 mois
& pesto de basilic

DESSERT

Tiramisu



Menu Florence

50 € ht par personne
(eaux et café inclus)

ENTRÉE

Carpaccio de bœuf blonde d'Aquitaine
de la maison Axuria,
câpres de Pantelleria croustillantes,
parmesan AOP 24 mois,
pousses de moutarde
& citron d'Amalfi

PLAT

Filet de veau de la maison Axuria poêlé,
légumes de saison rôtis
& jus maison

DESSERT

Panna cotta à la vanille de Madagascar,
miel d'Acacia et romarin



Menu Venise

62 € ht par personne
(eaux et café inclus)

ENTRÉE

Carpaccio de daurade royale, zestes d'agrumes
et jeunes pousses de saison

ou

Œuf parfait, espuma de parmesan,
épinards poêlés et croutons

PLAT

Lieu jaune à la plancha et
légumes croquants bio de saison de Bruno Cayron

ou

Sauté d'agneau de la Maison Axuria
et légumes bio de saison

DESSERT

Sablé breton façon crumble et mousse
au chocolat noir Barry 64%

ou

Panna cotta à la vanille de Madagascar,
miel d'Acacia et romarin



Menu Napoléon

130 € ht par personne (eaux et café inclus)

Ce menu comprend l'accès au Salon Napoléon,
pour une demi-journée, sans frais de privatisation.
Minimum 4 personnes.

ENTRÉE

Foie gras de canard des Landes,
chutney & pain brioché toasté

ou

Saumon d'Ecosse gravelax,
blini & crème fraîche

PLAT

Suprême de pintade farcie à la truffe noire
& chicorée sauvage

ou

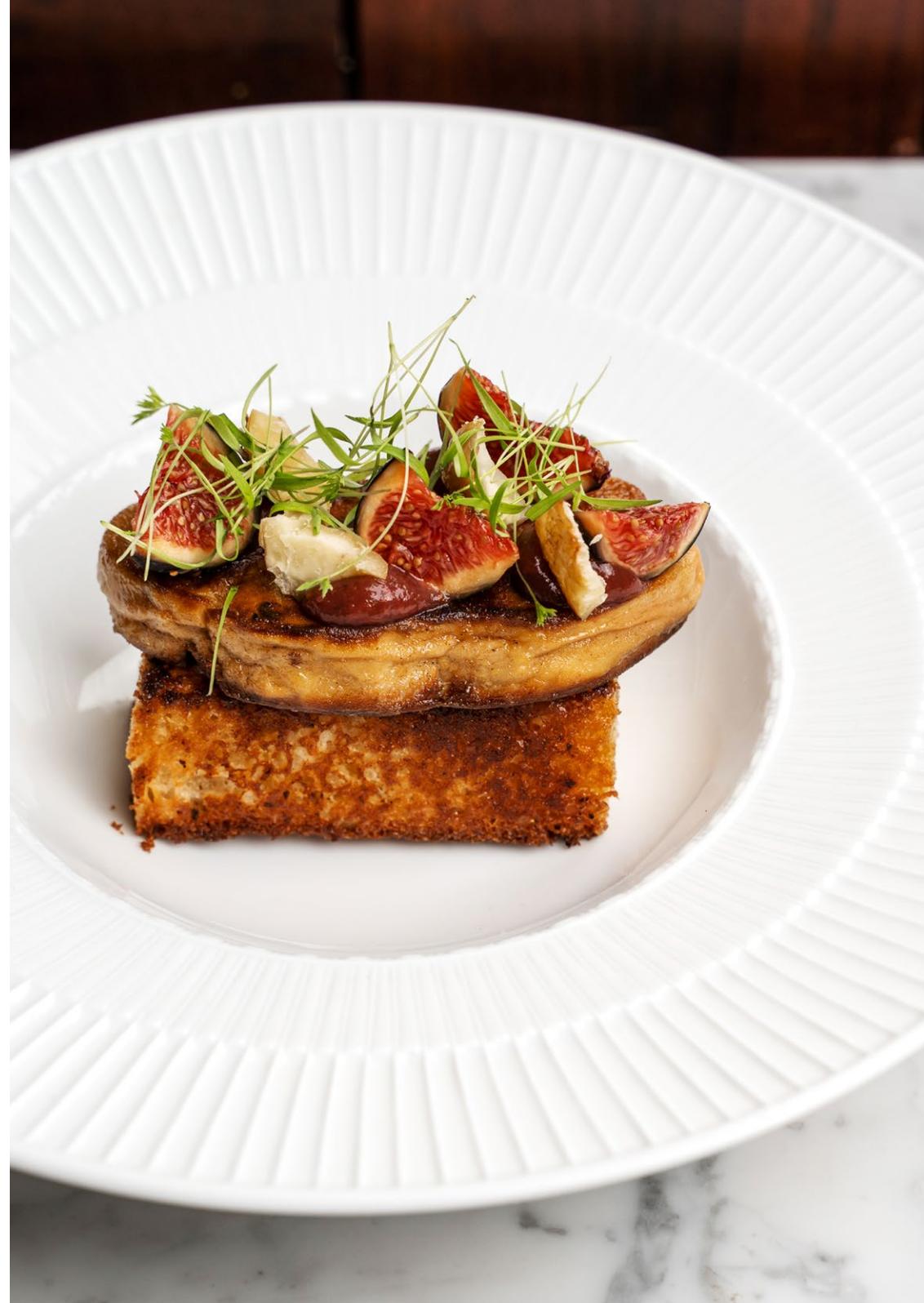
Bar sauvage de Bretagne à la plancha
& légumes de saison (ex : romanesco, carottes,
navet, radis, brocolis, choux-fleurs violets...)

DESSERT

Forêt noire, crème chantilly maison
& fruits confits de saison

ou

Baba napolitain & crème Chantilly à l'italienne





Pour accompagner ces menus,
nous proposons
un forfait boissons :
1 coupe de prosecco en apéritif
et 1 verre de vin
au tarif de 16€HT/pers

Il ne peut être sélectionné
pour un même groupe
qu'un seul menu :
Venise, Florence, Roma
ou Napoléon

Concernant les menus Venise
et Napoléon il est impératif
de communiquer au plus tard
5 jours ouvrés avant l'événement,
soit les mêmes plats
pour tous (obligatoire
à partir de 20 personnes),
soit les choix de plats
de chaque convive.

lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer
Paris 9ème
Métro Opéra
01 40 98 00 92
contact@lepatio-opera.com