

lepati@péra

Menu Barcelone

Menu Brasilia

Menu San Sebastián

Menu Saint-Jean-de-Luz

Menu Napoléon

MENUS GROUPES



Menu Barcelone

33€ TTC (30 € HT) par personne :

Valable seulement le midi

Entrée & plat OU plat & dessert

49,50 €TTC (45 € HT) par personne :

Entrée, plat, dessert

(Eaux et café inclus)

Le choix de formule doit être identique
pour tous les convives.

ENTRÉE

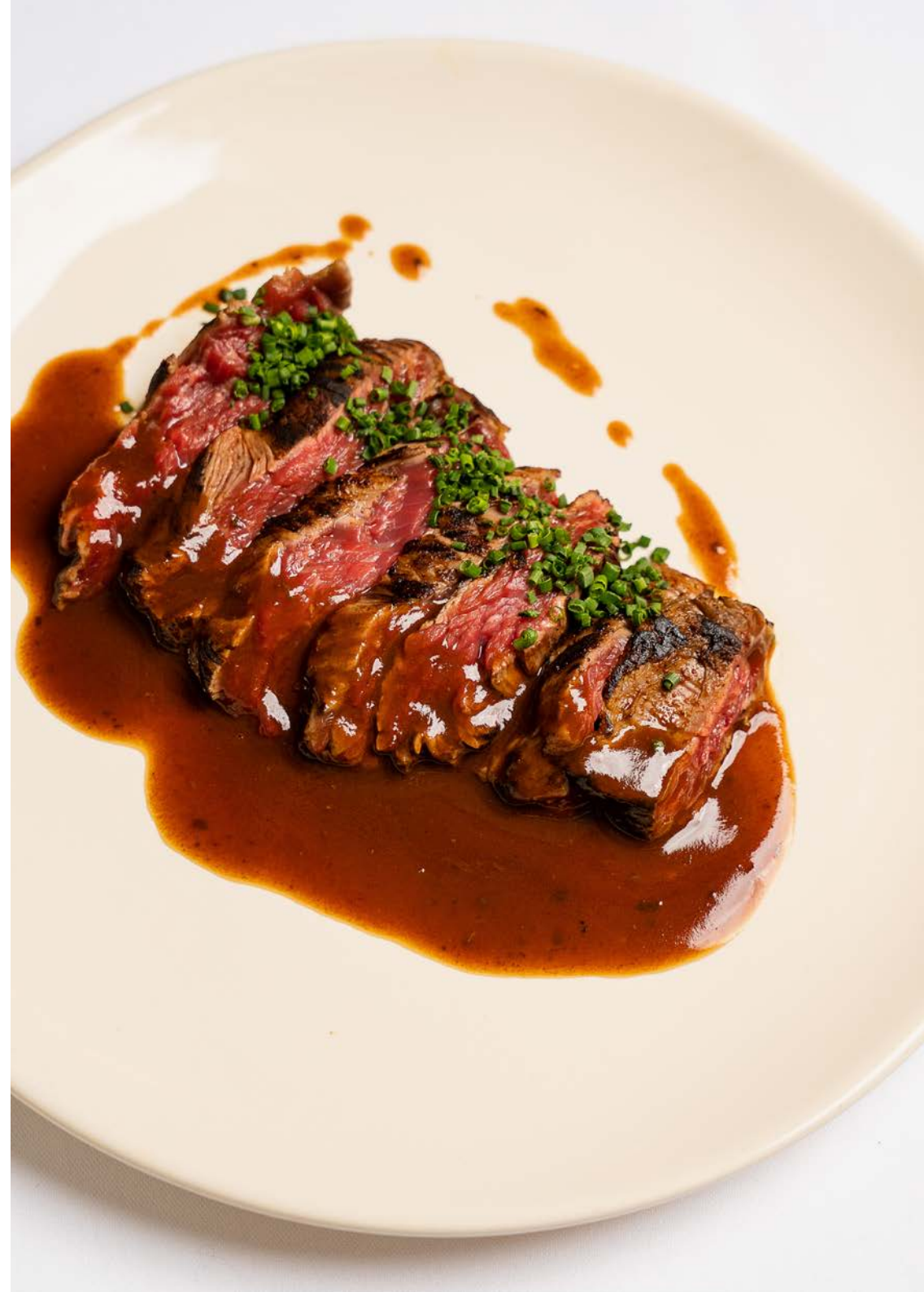
Poireaux confits, sauce Romesco
& pickles d'oignons rouge, mizuna (végétarien)

PLAT

Bavette de bœuf, jus de viande maison,
pommes grenailles rôties
& sauce chimichuri

DESSERT

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





Menu Brasilia

59€ TTC (53,6€ HT) par personne
(Eaux et café inclus)

ENTRÉE

Ceviche Nikkei de bar,
fruit de la passion
& leche de tigre

PLAT

Filet de veau mariné sauce anticuchera,
pommes de terre grenaille
& jus maison

DESSERT

Tiramisu du Patio



Menu San Sebastián

67 € TTC (60.9€ HT) par personne
(Eaux et café inclus)

ENTRÉE

Tartare de bœuf au couteau, échalotes,
pickles d'oignons rouges, jalapenos,
jaune d'œuf et Ponzu

ou

Burrata, crème de légumes de saison
(végétarien)

PLAT

Poulet fermier rôti, jus de volaille maison au romarin
et citron vert, pommes de terre grenaille

ou

Gros Ravioli & crème de légumes de saison,
pignons de pin (végétarien)

DESSERT

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

ou

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





Menu Saint-Jean-de-Luz

85 € TTC (77,27€ HT) par personne
(Eaux et café inclus)

ENTRÉE

Tiradito de thon de méditerranée,
vinaigrette au Ponzu

ou

Carpaccio de bœuf de la Maison Axuria
& condiments maison

PLAT

Effiloché de joues de bœuf truffé,
mille feuilles de pommes de terre,
jus maison et pignons de pin

ou

Bar rôti, légumes de saison
& beurre blanc au yuzu

DESSERT

Assiette de fruits de saison

ou

Cheesecake citron vert





Menu Napoléon

140 € TTC (127,30€ HT)

(Eaux et café inclus ainsi qu'une coupe de Champagne)

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

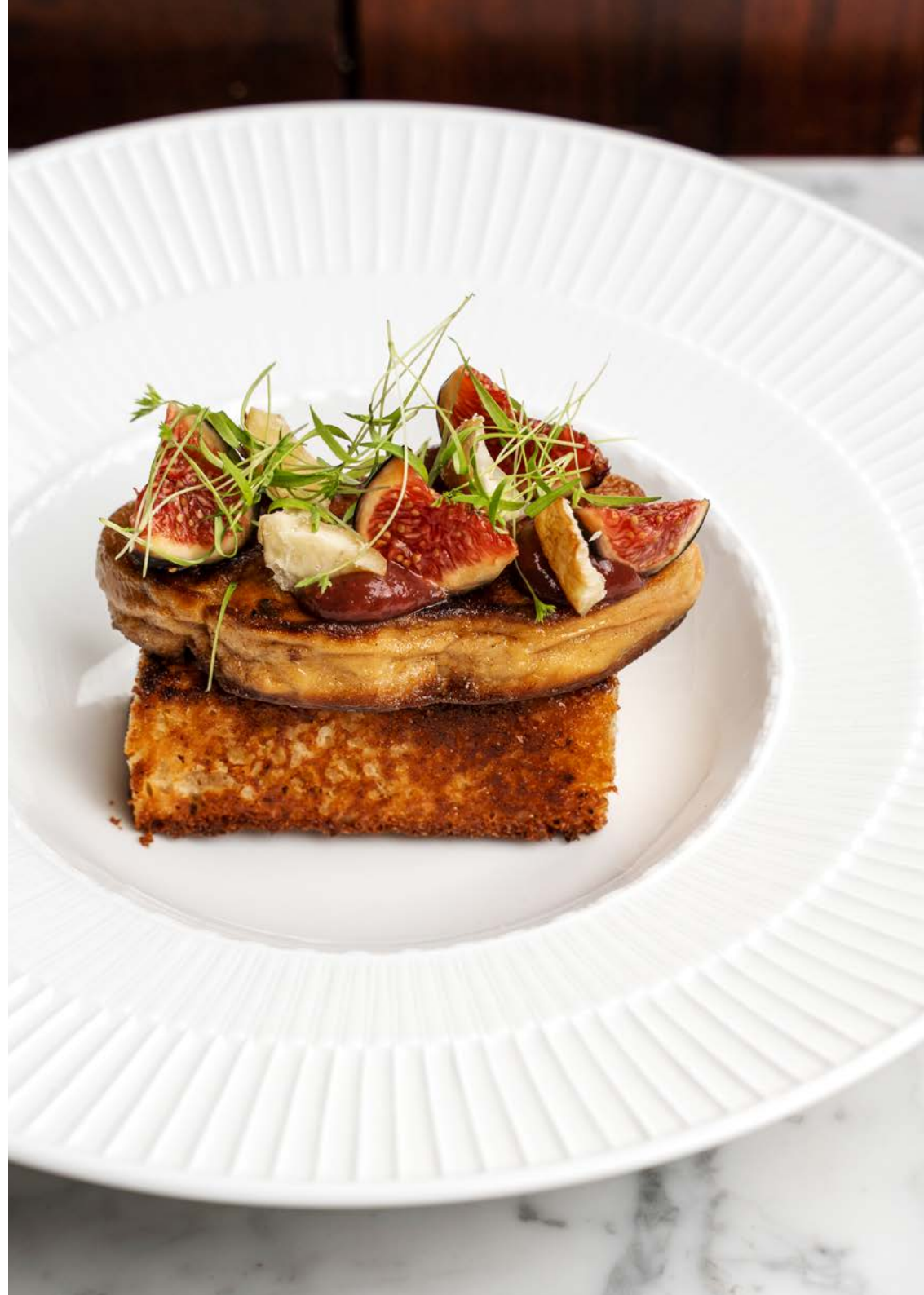
Bar sauvage de Bretagne à la plancha
& légumes de saison (ex : romanESCO, carottes,
navet, radis, brocolis, choux-fleurs violets...)

DESSERT

Forêt noire, crème chantilly maison
& fruits confits de saison

ou

Baba napolitain & crème Chantilly à l'italienne





Options

Une coupe de Prosecco
et un verre de vin de notre sélection caviste
18 € TTC (15€ HT)

Une coupe de champagne
et un verre de vin de notre sélection caviste
25€ TTC (20.83€ HT)

3 amuses bouches de votre choix
par personne en apéritif
10€ TTC (9.09€ HT)

1 verre de vin par personne
de notre sélection caviste, couleur au choix
8€ TTC (6,66€ HT)

2 verres de vin de notre sélection caviste,
couleur au choix
15€ TTC (12,5€ HT)

Les trésors de notre sommelier

1 verre de vin blanc AOP Chablis,
2023, Domaine-Long Depaquit, BIO,
12€ TTC (10€ HT)

1 verre de vin rosé AOP Côtes de Provence,
Château Maïme, 2024,
12€ TTC (10€ HT)

1 verre de vin rouge AOP Bordeaux,
Château Bonnet, 2019, André Lurton, HVE,
11€ TTC (9,16€ HT)

Il ne peut être sélectionné pour un même groupe
qu'un seul menu : Barcelone, Brasília, San Sebastián
Saint-Jean-de-Luz ou Napoléon

Concernant les menus San Sebastián,
Saint-Jean-de-Luz 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.

Le nombre définitif de participants
doit nous être communiqué au plus tard 3 jours
ouvrés avant l'évènement.

Les indications concernant les régimes particuliers
ou les intolérances doivent nous être signalés
impérativement au moment de la validation
de l'évènement. Nous déclinons toute responsabilité
concernant les vraies allergies pathologiques,
en effet nous ne disposons pas de laboratoire
strictement séparé. Il nous est donc impossible
d'isoler parfaitement les éventuels allergènes.

lepatio@opéra

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

