

# lepati@péra

---

Menu Roma

---

Menu Florence

---

Menu Venise

---

**MENUS GROUPES**





---

# Menu Roma

38 € ht par personne  
(eaux et café inclus)

---

## ENTRÉE

Burrata, crème de légume de saison  
& tomates séchées maison

---

## PLAT

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

---

## DESSERT

Tiramisu

---





---

# Menu Florence

45 € 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

56 € 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

---







---

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 ou Roma

---

Concernant le menu Venise,  
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