

le patio@opéra

Menu Venise

50 €HT par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Poireau rôti, vinaigrette à l'ancienne parfumée à l'aneth et œufs de poisson
OU

Tarte aux champignons et ricotta, copeaux de champignons et persil frit

Plat

Truite saumonée, fenouil gratiné et fumet de poisson, baies roses et origan
OU

Sauté d'agneau et légumes de Printemps

Dessert

Crème fior di latte, ananas, menthe et citron vert
OU

Cheesecake basque, caramel au beurre salé et tuile chocolat

Menu Florence

38€HT par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Tartare de bœuf et betterave, amandes et roquette
OU

Œuf parfait, espuma de parmesan, épinards poêlés et croutons

Plat

Conchiglioni farcis à la ricotta et gratiné, crème de courge et parmesan
OU

Brandade de lieu noir et salade mêlée

Dessert

Choux, craquelin, glace vanille de la maison Philippe Faur et sauce chocolat
OU

Pommes confites façon Tatin et crème fraîche

Pour ces 2 menus, nous proposons un forfait boissons : 1 coupe de prosecco en apéritif et 1 verre de vin au tarif de 12€HT par personne (merci d'indiquer si vous souhaitez en bénéficier).

Il ne peut être sélectionné pour un même groupe qu'un seul menu : Venise OU Florence.

Il est impératif de communiquer **au plus tard 5 jours ouvrés** avant l'événement au Patio les mêmes plats pour tous ou les choix de plats de chaque convive.

Un même choix de plat sera à déterminer (sauf exceptions alimentaires) à partir de 20 convives.