

le patio@opéra

Menu Venise

50 €HT par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Burrata bio de la maison Ottanta, carpaccio de tomates cœur de bœuf, échalotes & pousses de basilic

OU

Carpaccio de daurade royale, zestes de citron vert & jeunes pousses

Plat

Saumon à la Plancha, crème fraîche aux herbes aromatiques & spaghettis de courgettes à la menthe

OU

Suprême de poulet fermier à la plancha, légumes de saison rôtis et jus de poulet

Dessert

Ganache pralinée noisette, génoise au chocolat et glace vanille de chez Philippe Faur

OU

Tiramisu du Patio

Menu Florence

38€HT par personne (eaux et café inclus)

Entrée

Panzanella Toscana

OU

Aubergine rôtie, crème de fromage sainte Maure, tomates séchées et jeunes pousses

Plat

Casarecce au pesto de roquette, tomates cerises fraîches et parmesan

OU

Daurade royale a la plancha & légumes bio de saison

Dessert

Pannacotta, coulis fruits de la passion

OU

Sablé breton façon crumble & mousse au chocolat

Pour ces 2 menus, nous proposons un forfait boissons : 1 coupe de prosecco en apéritif et 1 verre de vin au tarif de 12€HTpar 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 48h ouvrées** 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 25 convives.