

BAR RESTAURANT LAIRRIAL

MENUS GROUPES

Vous souhaitez organiser un repas à l'occasion d'un évènement (anniversaire, communion, mariage, association, entreprise).

Notre établissement propose trois menus au choix pour les groupes de **15 à 100 personnes**.

Pour les mariages, plusieurs formules sont proposées avec possibilité de privatiser l'établissement.

L'équipe de LAIRRIAL se tient à votre disposition pour étudier votre projet au 05.54.61.83.97 ou au 06.23.54.18.67.

Menu du marché à 24 € (café compris)

(servis uniquement le midi hors we et jours fériés)

Menu découverte et de saison à 50 € (Apéro tapas, vin, café compris)

ENTREES

- ❖ Fricassée de champignons sauvages, voile de brebis, émulsion persillée
- OU
- ❖ Chaud froid de potimarron, aile de raie pochée, garniture grenobloise

PLATS

- ❖ Maigre au curry vert, fondue de poireaux, coquillages et salicornes
- OU
- ❖ Suprême de pintade, beurre thaï aux algues, panais, jus réduit tamarin

DESSERTS

- ❖ Poire rôtie au four, mascarpone, streusel, glace noisette
- OU
- ❖ Crème brûlée sweet potatoes, vanille de Tahiti et kakis

 Menu à 40 € (Apéro tapas, vin, café compris)

ENTREES

- ❖ Piquillos farcis à la morue, coulis épicé, huile herba
OU
- ❖ L'œuf mimosa, chorizo-paprika fumé, crackers quinoa

PLATS

- ❖ Filet de daurade, vierge légumes-basilic, risotto safrané
OU
- ❖ Fondant de bœuf cuit doucement, déclinaison potagère

DESSERTS

- ❖ Poire pochée au vin rouge, crémeux mascarpone, amandes
OU
- ❖ Barre choco-noisettes, caramel beurre salé, glacé à la vanille