

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 49 € (Apéro tapas, café compris)

ENTREES

- ❖ L'oeuf bio cuit à juste température, déclinaison de petits pois, chorizo ibérique
OU
- ❖ Asperges blanches des Landes au beurre de safran, scamorza fumée, pistaches

PLATS

- ❖ Dos de cabillaud, moules, salicornes, risotto pommes de terre-haddock, émulsion marine
OU
- ❖ Onglet de boeuf grillé, sauce chimichurri, mousseline de piquillos, pommes paille

DESSERTS

- ❖ Cheesecake revisité, biscuit basilic fruits, rouges, citron kalamansi
OU
- ❖ Tarte moelleuse aux noix, ganache montée au caramel, yaourt glacé

 Menu à 39 € (Apéro tapas, café compris)

ENTREES

- ❖ Piquillos farcis à la morue, coulis épiced, huile herbacée
- 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