

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

- ❖ Velouté de champignons sauvages et shiitakés, miso, huile de truffe
OU
- ❖ Pressé d'aile de raie, beurre iodé aux algues, crevettes, crumble de quinoa

PLATS

- ❖ Dos de cabillaud rôti, artichaut, pommes mitraillettes, olives, citron
OU
- ❖ Joue de boeuf fondante, bourguignon de légumes racines au vin rouge

DESSERTS

- ❖ Cheesecake à la courge du moment, spéculos, noix caramélisées
OU
- ❖ Tartelette au chocolat, fève de tonka, crème glacée, caramel au beurre salé

 Menu à 39 € (Apéro tapas, café compris)

ENTREES

- ❖ Piquillos farcis à la morue, coulis épicé, 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