

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 25 € (café compris)

(servis uniquement le midi hors we et jours fériés)

➤ Menu découverte et de saison à 52 € (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

➤ *Printemps / été*

ENTREES

- ❖ L'œuf parfait, purée de petit pois, chorizo ibérique
OU
- ❖ Tatin de tomates cerises, crème de pignon, basilic

PLATS

- ❖ Merlu côtier à l'espagnole, riz noir sauté, piquillos
OU
- ❖ Filet de cochon, miel-moutarde, écrasé de pommes de terre aux herbes,

DESSERTS

- ❖ Crème citron curd, verveine, meringue et framboises
OU
- ❖ Gratin de fruits rouges en sabayon, coulis acidulé

➤ *Automne / hiver*

ENTREES

- ❖ Croustillant poireaux-champignons-noisette, émulsion persillée
OU
- ❖ Cannelloni de saumon fumé au fromage frais, crémeux d'herbes

PLATS

- ❖ Mijotée de poisson du moment aux crevettes, légumes étuvés
OU
- ❖ Filet de volaille fermière rôti, butternuts-châtaignes, émulsion parmesan

DESSERTS

- ❖ Fondant chocolat noir, poire pochée, crème anglaise à la fève de Tonka
OU
- ❖ Moelleux aux noix AOC, crème fouettée au miel et pollen

Apéro tapas : planche charcuteries ibériques, rabas
de calamar, cassolette chipirons