

LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Samedi / Année 2010

Menu Tanker « On Board I » 45€ ttc

Menu Tanker « On Board II » 50€ ttc (avec 1 Coupe au dessert)

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin)

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur, Karaoké, Magicien close-up)

Apéritif : Welcome on Board

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir

*(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits)
& ses Grignoteries.*

Entrées: « Embarquement »

Terrine de Légumes au Crottin de Chèvre, jus de Roquette & de Betterave,
Chips de Parmesan.

Saumon fumé Ecosais & crème acidulée à la Ciboulette, Pain de Mie Toasté
Fines tranches de boeuf en Carpaccio au Pistou, Viande de Grison
*Aux copeaux de parmesan,
Quelques gressins, Roquette et l'huile D'olives au Basilic.*

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney aux fruits et Oignons rouges,
Pain Brioché toasté. (3.50€ en supplément)

Plats : « Simplement cuisinés »

Faux Filet de Bœuf, Sauce aux Poivres verts, Gratin Dauphinois au Comté.

Suprême de Volaille fermière, Crème au Champignons, Poêlée de légumes, Riz Basmati.

Steak d'Espadon au beurre à L'Orange, Poêlée de légumes.

Rouelle de Saumon farcie, crème de Crustacés, Riz et Légumes.

Côte de Boeuf cuite à la Plancha & sa fleur de sel, Gratin Dauphinois au Comté.
(Supplément 5.00€)

Desserts : « La pause douceur »

Aumônière Croustillante aux fruits de Saison et Amandes effilées.

Tiramisu « Café ».

Crème brûlée caramélisée au Carambar.

Pana Cota aux Fruits Rouges.

Ou Gâteau Evènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..).

- Sur commande 48h00

Nouveau : Votre photo sur le gâteau : 10€

Café Poé Rava (en suppl. 2.00€)

Coupe de Champagne : supplément 8.00€

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé) (Bordeaux, Régions de France, Entre-deux-mers, Gris blanc)

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes.

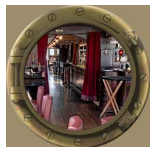
Formule à partir de 45€ le Week-end - 40€ en semaine. Vestiaire offert

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine

Tel : 01.46.71.26.19 & Fax: 01.46.70.04.25

www.Libertalia-paris.com



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Samedi / Année 2010

Menu Tanker « On Board III » 55€ ttc (avec 1 Coupe au dessert et 1 conso au club)

(Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Conso au Club)

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur, Karaoké, Magicien close-up)

Apéritif : Welcome on Board

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir

*(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits)
& ses Grignoterics.*

Entrées : « Embarquement »

Terrine de Légumes au Crottin de Chèvre, jus de Roquette & de Betterave,
Chips de Parmesan.

Saumon fumé Ecosais & crème acidulée à la Ciboulette, Pain de Mie Toasté

Fines tranches de boeuf en Carpaccio au Pistou, Viande de Grison

Aux copeaux de parmesan,

Quelques gressins, Roquette et l'huile D'olives au Basilic.

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney aux fruits et Oignons rouges,

Pain Brioché toasté.

Plats : « Simplement cuisinés »

Faux Filet de Bœuf, Sauce aux Poivres verts, Gratin Dauphinois au Comté.

Suprême de Volaille fermière, Crème au Champignons, Poêlée de légumes, Riz Basmati.

Steak d'Espadon au beurre à L'Orange, Poêlée de légumes.

Rouelle de Saumon farcie, crème de Crustacés, Riz et Légumes.

Côte de Boeuf cuite à la Plancha & sa fleur de sel, Gratin Dauphinois au Comté.

(Supplément 5.00€)

Desserts : « La pause douceur »

Aumônière Croustillante aux fruits de Saison et Amandes effilées.

Tiramisu « Café ».

Crème brûlée caramélisée au Carambar.

Pana Cota aux Fruits Rouges.

Ou Gâteau Evènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats etc..).

- Sur commande 48h00

Nouveau : Votre photo sur le gâteau : 10€

Café Poé Rava (en suppl. 2.00€)

Coupe de Champagne : supplément 8.00€

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)

(Bordeaux, Vin de nos Régions, Entre-deux-mers, Gris blanc)

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes.

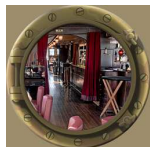
Formule à partir de 45€ le Week-end - 40€ en semaine. Vestiaire offert

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine

Tel : 01.46.71.26.19 & Fax: 01.46.70.04.25

www.Libertalia-paris.com



Samedi / Année 2010



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Menu Tanker « On Board III » 65€ ttc

*(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Champagne, Eau Minérale, Vin, Café)
(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur, Karaoké, Magicien close-up)*

Apéritif : Welcome on Board

Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fine de Bulle » à la griotte
Amuses Bouche (3 canapés salés)
& ses **Grignoteries**.

Entrées: « Embarquement »

Saumon fumé Ecosais tranché à la main, crème citronnée à la ciboulette.
Petit pot de Foie gras mi-cuit, Chutney aux fruits et Oignons rouges,
Pain Brioché toasté.
Fines tranches de boeuf en Carpaccio au Pistou, Viande de Grison, aux copeaux de Parmesan,
Quelques gressins, Roquette et l'huile D'olives au Basilic.
Tartare de Saumon & St-Jacques parfumé à la Vanille de Bourbon.

Plats : « Simplement cuisinés »

Magret de Canard, sauce au Miel de Bruyère et Porto,
Assortiment légumes du jardin.
Panaché Marine (3 poissons du Marché) Légumes, Sauce au Citron Vert, Riz Basmati.
Steak de Thon rouge au beurre de Coquillage, légumes & Verdures
Côte de Boeuf cuite à la Plancha & sa fleur de sel, Gratin Dauphinois au Comté
Filet de Bœuf, Sauce au Foie Gras, Pommes Pont Neuf.

*Accompagnements (Assortiment) : Pommes de terre « Grenaille ou Pont Neuf », Riz Basmati,
Gratin Dauphinois au Comté. Légumes du Potager (en Mousseline, en Poêlée).*

Ronde de 3 fromages fermiers & Méli Mélo de jeunes pousses.

Desserts : « La pause douceur » avec sa Coupe de Champagne

Aumônière Croustillante aux fruits de Saison et Amandes effilées.
Tiramisu « Café ».
Crème brûlée caramélisée au Carambar.
Pana Cota aux Fruits Rouges.

Café Poé Rava à discrétion

Gâteau évènement (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, Chocolat etc.). Sur commande 48h.00

Nouveau : Votre photo sur le gâteau : 10€

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Une Bouteille de vin Millésimé pour trois : (Rouge, Blanc, Rosé)

Cave du Libertalia », Bordeaux, Bourgogne, Vin Pays de nos régions. (Millésimés)

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes.

Formule à partir de 45€ le Week-end - 40€ en semaine. Vestiaire offert

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant : 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine

Tel : 01.46.71.26.19 & Fax: 01.46.70.04.25

www.Libertalia-paris.com