

Menus du Samedi & Animations incluses / Année 2015



Tous les Vendredis (40€) & Samedis (45€)
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Tanker « On Board I » 45€ ttc (Le Vendredi 40€ ttc 45€ ttc 50€ ttc)

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

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

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

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube).

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir au Fruits des Bois & ses Grignoteries.
(Mélange de jus de fruits de saison, rhums arrangés, alcools de fruits) - (ou sans alcool).**

Entrées: « Embarquement »

Millefeuille de Chèvre aux Aubergines, Tomates et Courgettes confites, Coulis de Tomates aux épices.

Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines, Mesclun.

Saumon fumé au bois de Hêtre, Pistou, Verdure & Crème citronnée.

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney de fruits, Toast brioché.

(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 55€.

Plats : « Simplement cuisinés »

Entrecôte de Bœuf à la Plancha, Sauce crémée poivrée, Verdure et Gratin au Comté, (220 gr).

Suprême de Volaille farcie (180 gr), Verdure et Gratin au Comté.

Steak d'Espadon ou Thon (selon arrivage), Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdure, (180 gr).

Pavé de Saumon, Croûte persillée au Parmesan, fines herbes (180 gr), Sauce Vierge, Riz et Légumes.

Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de Thym, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr). (5.00 € en supplément pour la côte de Bœuf)

Desserts : « La pause douceur » Ou Gâteau « Evènement »

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse aux 2 chocolats.

Brunoise de Fruits de Saison & sa mousseline à la Vanille.

**Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..).
Sur commande**

Votre photo sur le gâteau : 10€ - Pièces Montées (supplément 5.00€ / pers).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Café Express (en suppl. 2.50€) -

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

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 - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com

Menus du Samedi & Animations incluses / Année 2015



Tous les Vendredis (40€) & Samedis (45€)
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : 6.00€

Une Bouteille de vin pour quatre : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Gris Blanc).

Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€

Menu Tanker « On Board IV » 65€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

**(Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café,
1 conso au club).**

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up, Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube).

Apéritif : Welcome on Board

**Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fine de Bulle » aux fruits des Bois,
Amuses Bouche (3 canapés salés) & ses Grignoteries.**

Entrées: « Embarquement »

**Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines,
Mesclun.**

Dégustation autour du Saumon, Pistou à la Coriandre, Petite Roquette & Crème citronnée.

**Dégustation autour du Foie Gras de Canard, Compotée de fruits exotiques au piment
d'Espelette, tranche de Pain Brioché.**

Tartare de la Mer et Mangue fraîche, Kaki, Gingembre confit, Crème fraîche aux herbes.

Plats : « Simplement cuisinés »

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de
Thym, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr).**

Tournedos de Canard « Rossini », Gâteau de Pommes de Terre aux Champignons. (220 gr).

Steak d'Espadon ou Thon (selon arrivage), Crème d'Avocat, Légumes Verdoyants & Verdures.

**Trilogie Océane en Papillote, fumet crémé, Riz Basmati & légumes, (Cabillaud, Espadon,
Saumon).**

Tartine Croustillante Fromagère

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

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse aux 2 chocolats.

Brunoise de Fruits de Saison & sa mousseline à la Vanille.

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

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 - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com



Menus du Samedi & Animations incluses / Année 2015

Tous les Vendredis (40€) & Samedis (45€)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Gâteaux Evènements (Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc..). Sur commande
Votre photo sur le gâteau : 10€ - Pièces Montées (supplément 5.00€ / pers).

Café Espresso à discrétion. Eau minérale : 6.00€

Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne. Bouteille de vin en supplément : 25.00€

Une Bouteille de vin pour trois : (Rouge, Blanc, Gris Blanc) - (Vin millésimé de nos régions.)

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Menu Festif « On Board » 80€ ttc

**(Apéritif Amuses-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, coupe de
Champagne,
1 conso club, café).**

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se), Karaoké, Magicien close-up,
Soirée dansante, Dj jusqu'à l'aube).

Apéritif : Welcome on Board
**Cocktail & ses Bulles aux Fruits des Bois,
& ses 4 Amuse-Bouche.**

Entrées

**Déclinaison autour du Foie Gras, Chutney aux Fruits, Mini crème Brûlée,
Macaron au Foie Gras, Brioche.**

Ou

Déclinaison autour du Saumon. (Fumé, Tartare, Mini crème brûlée), Brioche.

Plats

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel à la Fleur de
Thym et Gingembre, Gratin Dauphinois au Comté, (350 gr).**

Ou

**Trio de Noix de St-Jacques, Thon / Espadon & Gambas « Black Tigers », Sauce Aurore,
Risotto aux fruits.**

Assiette Fromagère

Desserts ou Gâteaux Evènement

Gourmandise Du Tanker & sa Coupe de Champagne.
(Trilogie de Petites Pâtisseries fines, Mousseline de Fruits).

Ou

Gâteaux Evènements au Choix ((Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier etc.)

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

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 - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Menus du Samedi & Animations incluses / Année 2015

Tous les Vendredis (40€) & Samedis (45€)

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Vin Millésimé de nos régions.

1 bte de Vin pour 3. Une Bouteille d'eau minérale 50 cl par personne.

Café Espresso. Eau minérale : 6.00€

Bouteille de Champagne Brut Canard-Duchêne : 70€ - Bte de Vin en Supplément : 26.00€

Consommations au club : 6€ - 8€ - 10€

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Formule à partir de 40€/45€ le Week-end tous compris, Vestiaire offert -

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcools – Tva : 20.00% Liquide avec Alcools.

Tva Menus : 75% Solide – 25% Liquide

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 - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@hotmail.com



LIBERTALIA

RESTAURANT - LOUNGE - BAR

