

# - MENU 30€/ PERS -

*Minimum 15 personnes*

*Veillez composer votre menu unique pour l'ensemble du groupe*

## LES ENTRÉES

*Salade aux accras de crabe, pamplemousse et cœur de palmier*

*Focaccia aux légumes confits, ricotta et chorizo*

*Velouté de butternuts, crème aux parmesans et petits croûtons*

## LES PLATS

*Notre pièce du boucher grillée, sauce bordelaise*

*Pavé de cabillaud à la plancha, sauce vierge aux condiments*

*Confit de canard en parmentier, croûte de pain d'épices, pousses tendres*

## LES DESSERTS

*Notre mousse chocolat noire, mascarpone vanillé*

*Nage d'orange aux épices doux, biscuit spéculoos*

*Yoyo meringué à la noisette, crème de marron*

## BOISSONS INCLUSES

*¼ de vin par personne (blanc / rouge / rosé)*

*+ Eau minérale plate et gazeuse + 1 café ou 1 thé*

The logo for 'Le Bozar' is located in the bottom right corner. It features the word 'Le' in a small, white, serif font above the word 'Bozar' in a large, white, stylized, handwritten-style font. The entire logo is set against a red square background.

Le  
Bozar

# - MENU 43€/ PERS -

*Minimum 15 personnes*

*Veillez composer votre menu unique pour l'ensemble du groupe*

## LES ENTRÉES

*Gravlax de saumon à l'aneth, gauffre de pomme de terre, yaourt wasabi*

*Houmos de haricots blancs à l'huile de sésame, croquette de jambon Serrano*

*Salade d'encornet aux condiments et citrons confits*

## LES PLATS

*Daurade royale à la plancha, jus au graines de fenouil*

*Pastilla de volaille tandoori, coriandre et aubergine*

*Tendre entrecôte grillée « Black Angus », beurre de Montpellier*

## LES DESSERTS

*Crème onctueuse au chocolat noir, nem banane, glace petit beurre*

*Macaron vanille, framboise et mascarpone, sorbet framboise, cranberry, hibiscus*

*Panna cotta à la fève Tonka, nage de mangue, brioche « façon » pain perdu*

## BOISSONS INCLUSES

*¼ de vin par personne (blanc / rouge / rosé)*

*+ Eau minérale plate et gazeuse*

*+ 1 café ou 1 thé*



# - MENU 65€/ PERS -

*Minimum 15 personnes*

*En guise de mise en bouche nos tapas à partager*

*Moules gratinées  
Accras de crabe à la citronnelle  
Soubressade « Mallorquine »  
Houmos de haricots blancs à l'huile de sésame*

*Veillez composer votre menu unique pour l'ensemble du groupe*

## LES ENTRÉES

*Raviole de Foie Gras de canard en bouillon de châtaigne, noisettes grillées*

*Tartare de thon à la mangue, coriandre et citron vert, crème wasabi*

*Salade de gambas en kadaif, pousses d'épinard, vinaigrette aux agrumes*

## LES PLATS

*Filet de St Pierre à la plancha, fettuccine à l'encre de seiche et coquillages*

*Carré d'agneau rôti en croûte d'olives, accompagné de ses petits farcis provençaux*

*Filet de bœuf en brioche, crème de Foie Gras au parfum de truffe*

## LES DESSERTS

*Pastilla au chocolat noir, fruit du mendiant, sorbet à la mandarine*

*Classique gratin de fruits rouges au Champagne, financier pistache, sorbet mûres sauvages*

*Tiramisu à la mangue, noix de coco et citron vert, allumette glacée*

## BOISSONS INCLUSES

*1 coupe de champagne + 1/4 de vin par personne (blanc / rouge / rosé)*

*+ Eau minérale plate et gazeuse + 1 café ou 1 thé*

**Le  
Bazar**

# - COCKTAIL 12 PIÈCES -

## 28€/PERS

*Minimum 20 personnes*

*Allumettes feuilletées Emmental et pavot*

*Verrine de saumon mariné à l'aneth, crème wasabi*

*Focaccia aux légumes confits et chèvre frais*

*Accras de crabe à la citronnelle et crème d'avocat*

*Houmos de haricots blancs à l'huile de sésame, chip's de jambon Serrano*

*Sandwich club « Bazar », Sobrassada, tomate, poivrons confits, ricotta, basilic*

---

*Gratin de St Jacques aux petits légumes, parfum de crustacés*

*Brochette d'onglet de bœuf grillé, mariné au soja et tandoori*

---

*Panna cotta à la fève Tonka, coulis de fruits exotiques*

*Petits sablés aux framboises, crème pistache*

*Moelleux chocolat noir, cœur à l'orange confite*

*Yoyos meringués à la noisette, crème de marron*

### BOISSONS INCLUSES

*¼ de vin par personne (blanc / rouge / rosé)  
+ Eau minérale plate et gazeuse + 1 café ou 1 thé*



# - COCKTAIL 18 PIÈCES -

## 43€/PERS

*Minimum 20 personnes*

*Allumettes feuilletées Emmental pavot*

*Tortilla froide au chorizo et herbes fraîches*

*Verrine de saumon mariné à l'aneth, crème wasabi*

*Pruneaux chaud au bacon*

*Focaccia aux légumes confits et chèvre frais*

*Accras de crabe à la citronnelle et crème d'avocat*

*Houmos de haricots blancs à l'huile de sésame, chip's de jambon Serrano*

*Sandwich club « Bazar », soubressade, tomate, poivrons confits, ricotta, basilic*

*Maki au crabe et concombre, sauce thai*

---

*Piqué de petites seiches à la plancha, sauce aioli*

*Croquette de jambon Serrano, fromage frais à la ciboulette*

*Gratin de St Jacques aux petits légumes, parfum de crustacés*

*Brochette d'onglet de bœuf grillé, mariné au soja et tandoori*

---

*Soupe d'orange aux épices douces, mousse noix de coco*

*Panna cotta à la fève Tonka, coulis de fruits exotiques*

*Petits sablés aux framboises, crème pistache*

*Moelleux chocolat noir, cœur à l'orange confite*

*Yoyos meringués à la noisette, crème de marron*

### BOISSONS INCLUSES

*¼ de vin par personne (blanc / rouge / rosé)  
+ Eau minérale plate et gazeuse + 1 café ou 1 thé*

The logo for 'Le Bazar' is located in the bottom right corner. It features the word 'Le' in a small, white, serif font above the word 'Bazar' in a large, white, stylized, hand-drawn font. The entire logo is set against a red square background.