

- 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 font above the word 'Bazar' in a large, stylized, white font. The logo is set against a red square background.