

Menus Semaine & Animations non incluses / Année 2017



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Du lundi au jeudi

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Tanker « On Board » 32€ ttc (hors boissons)

Menu Tanker « On Board I » 40€ ttc

Menu Tanker « On Board II » 45€ ttc (avec 1 Coupe au dessert)

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

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

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 »

Mille-feuilles aux 2 Tomates à la crème de Mozzarella, basilic & Pignons de Pin.

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en copeaux, Gressins, Mesclun, sauce vierge.

Saumon fumé Norvégien en Rosace, Pistou, Verdure & Crème citronnée, Brioche.

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

*(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 50€.*

Plats : « Simplement cuisinés »

Belle pièce du Boucher « Angus Persillée », Verdure et Gratin au Comté, (220 gr).

Ballotine de Volaille farcie aux Pruneaux (180 gr), Verdure et Gratin au Comté.

Filet de Dorade, Sauce vierge, Gâteau de légumes & riz, (180 gr).

Pavé de Saumon, Tapenade, 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 et éclats de noisettes.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse au chocolat, parfumé à l'orange, brisure de Meringue.

Crème de Fruits exotiques & sa brunoise de fruits caramélisés.

Gâteaux Evènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) Sur commande 24h

(Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier, Poirier, Opéra, etc.)

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

Café Express (en suppl. 2.50€).

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

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

Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€.

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 – Parking Gratuit

(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 : 70%/75% Solide – 25% /30% 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 Semaine & Animations non incluses / Année 2017



LIBERTALIA
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

Du lundi au jeudi

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) (180€ ht.) Karaoké dj (250€ ht.), Magicien close-up (180€ ht.), saxophoniste live (200€ ht.) Soirée dansante, Dj).

Menu Tanker « On Board IV » 60€ ttc (Uniquement sur commande et réservation).

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

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) (180€ ht.) Karaoké dj (250€ ht.), Magicien close-up (180€ ht.), saxophoniste live (200€ ht.) Soirée dansante, Dj).

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, Sauce Vierge.**

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 (Saumon, Dorade, Crevettes), Avocat et Polenta.

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).**

Entrecôte « Angus » à la Plancha, Beurre persillé ou Sauce Poivre Vert, Gratin Dauphinois.

Filet de St-Pierre mariné à l'huile de Coriandre, Riz Basmati & gâteau de légumes

Blanquette de Poissons à la moutarde à l'Ancienne, Riz Basmati & gâteau de légumes,

Tartine Croustillante Fromagère

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

Crème brûlée au Beurre Caramel Salé et éclats de Noisettes.

Tiramisu "Maison" Café & Spéculoos.

Mousse au chocolat parfumé à l'orange, brisure de Meringue.

Mille-Feuilles de Poire à la crème de Marron.

**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 Expresso à discrétion. Eau minérale : 6.00€

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

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 – Parking Gratuit

(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 : 70%/75% Solide – 25% /30% 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 Semaine & Animations non incluses / Année 2017

Du lundi au jeudi

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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 » 75€ ttc

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

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) (180€ ht.) Karaoké dj (250€ ht.), Magicien close-up (180€ ht.), saxophoniste live (200€ ht.) Soirée dansante, Dj).

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

**Noix de St-Jacques rôties aux herbes, Langoustines, Macaron
Emulsion de Cresson, Purée de Petits Pois.**

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.)

Vin Millésimé de nos régions.

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

Café Expresso. Eau minérale : 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 – Parking Gratuit

(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 : 70%/75% Solide – 25% /30% 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 Semaine & Animations non incluses / Année 2017

Du lundi au jeudi

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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

Consommations au club : 6€ - 8€ - 10€ - 12€

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 – Parking Gratuit

(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 : 70%/75% Solide – 25% /30% 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