

Menus Week-end - Animations incluses / Année 2017

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

Soirée dansante, Dj). Tous les Samedis

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

Menu Tanker « On Board I » 46€ 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)

*(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) Karaoké dj, Magicien close-up
Soirée dansante, Dj).*

(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 »

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

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

Saumon fumé de L'Atlantique 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 55€.*

Plats : « Simplement cuisinés »

Pièce de Bœuf du Boucher, 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 Gâteau de légumes.

**Côte de Bœuf cuite à la plancha et fleur de sel de Guérande, Beurre Maître 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).

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€/46€ 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. Menus 46€ à 55€ coupe de Crémant.*

Tva Menus : 70%/75% Solide – 25% / 30% Liquide – Menus 65€ à 80€ coupe de Champagne.*

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 Week-end - Animations incluses / Année 2017

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

Soirée dansante, Dj). Tous les Samedis

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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

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

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).

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) Karaoké dj, Magicien close-up 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, 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 Espresso à discrétion. 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€/46€ 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. Menus 46€ à 55€ coupe de Crémant.*

Tva Menus : 70%/75% Solide – 25% / 30% Liquide – Menus 65€ à 80€ coupe de Champagne.*

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 Week-end - *Animations incluses* / Année 2017

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

Soirée dansante, Dj). Tous les Samedis

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord.

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

(Animation déambulatoire, Animateur, chanteur (se) Karaoké dj, Magicien close-up
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€/46€ 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. Menus 46€ à 55€ coupe de Crémant.*

Tva Menus : 70%/75% Solide – 25% / 30% Liquide – Menus 65€ à 80€ coupe de Champagne.*

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 Week-end - *Animations incluses* / Année 2017

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

Soirée dansante, Dj). Tous les Samedis

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€/46€ 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. Menus 46€ à 55€ coupe de Crémant.*

Tva Menus : 70%/75% Solide – 25% / 30% Liquide – Menus 65€ à 80€ coupe de Champagne.*

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