Menus Entreprise week-end. Animations incluses selon l'affluence. Année 2025/2026
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

MENU PRESTIGE « ON BOARD IV » 85€ TTC

UNIQUEMENT SUR COMMANDE ET RESERVATION

APÉRITIF, 4 CANAPÉS, ENTRÉE TERRE/MER, PLAT TERRE/MER, TRILOGIE FROMAGÈRE, DESSERT,
VIN 1 BTL POUR 3 PERS *BORDEAUX: LALANDE POMEROL *BOURGOGNE: CHABLIS
EAU MINÉRALE, COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ, TICKET CONSO AU CLUB

ANIMATIONS : KARAOKÉ DJ, MAGIE CLOSE-UP, CHANTEUSE

COCKTAIL D'ACCUEIL « WELCOME ON BOARD » ET SES MÉLANGES SALÉS

« Libertalia » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits
« Kir » Fines Bulles et Fruits des Bois
« Tanker » Mélange de Jus de Fruits Exotiques.

ENTRÉES : « EMBARQUEMENT »

Duo de Foie Gras de Canard, Fruits Rouges,
& son Saumon Gravelax à la Betterave Rouge

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Tournedos de Boeuf ,
Beurre Persillé au Foie Gras
& sa Gambas "Black Tiger" Grillée
Ecrasé de Patates Douces " Violette"

TRILOGIE DE FROMAGES

DESSERTS INDIVIDUELS

« Passion »
Biscuit Moelleux Noix de Coco, Mousse Passion & Insert Mangue/Passion,
« Framboise »
Biscuit Moelleux Framboise, Mousse Chocolat Blanc & Insert Framboise

OU GÂTEAU « ÉVÈNEMENT »

Gâteaux Évènements : Sans Supplément en remplacement du dessert Pièce Montée (sur Devis). Demandez la plaquette sur commande 48h à l'avance
Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).
Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors champagne, cocktails et Alcools supérieurs
Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 10.00€, Coupe de Champagne: 12.00€
Une Bouteille de vin *Bordeaux: Lalande Pomerol *Bourgogne: Chablis/ 3 Pers :Bouteille de Vin en Supplément, demandez la carte.
Uniquement sur réservation 72H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.
Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.
En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.
Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine.www.Libertalia-paris.fr www.restaurant-lounge-libertalia.fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Menus Entreprise Festif Vendredi & Samedi- Animations incluses. Année 2026
En semaine Animations non incluses:
karaoké DJ (420€ ttc) Magie close-up (300€ ttc) Chanteuse (200€ ttc)
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

MENU « FESTIF » 100€ TTC

UNIQUEMENT SUR COMMANDE ET RESERVATION

APÉRITIF, 4 CANAPÉS, ENTRÉE TERRE-MER, PLAT TERRE-MER, TRILOGIE FROMAGERE,
DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN SUPÉRIEUR*, COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ, TICKET CONSO AU CLUB

ANIMATIONS DÉAMBULATOIRES KARAOKÉ DJ, MAGIE CLOSE-UP, CHANTEUSE

COCKTAIL D'ACCUEIL « WELCOME ON BOARD » ET SES MÉLANGES SALÉS

«Fines Bulles aux Fruits des Bois»

ENTRÉES : « DUO TERRE-MER »

Tataki de Thon, Gravelax de Saumon
& Tranche de Foie Gras,
Pain Fusette, Jeunes Pousses

PLATS : « DUO TERRE-MER»

Châteaubriant de Bœuf et ses Noix de Saint-Jacques juste Snackées
Accompagnés d'une Sauce Salsa Chimichurri aux Airelles,
Écrasé de Pommes de Terre Truffé aux Olives et Champignons,
Mustard Cress,Tuile à l'Encre de Seiche

TRILOGIE DE FROMAGES

DESSERTS INDIVIDUELS

« Passion »
Biscuit Moelleux Noix de Coco, Mousse Passion & Insert Mangue/Passion,
« Framboise »
Biscuit Moelleux Framboise, Mousse Chocolat Blanc & Insert Framboise

Gâteaux Évènements : Sans Supplément en remplacement du dessert Pièce Montée (sur Devis). Demandez la plaquette sur commande 48h à l'avance
Consommations au club : 8€ - 10€ - 12€ - Café Expresso (en suppl. 2.80€).
Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 8.00€ hors champagne, cocktails et Alcools supérieurs
Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale : en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant : 10.00€, Coupe de Champagne: 12.00€
Une Bouteille de vin *Bordeaux: Lalande Pomerol *Bourgogne: Chablis/ 3 Pers :Bouteille de Vin en Supplément, demandez la carte.
Uniquement sur réservation 72H à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.
Afin de suivre la traçabilité, les Origines des viandes bovines, des espèces porcines, ovines et volailles et la liste des allergènes pour les produits alimentaires sont à votre disposition à la caisse du restaurant.
En raison de la conjoncture actuelle sur les approvisionnements alimentaires, sur les fortes augmentations de prix sur les matières premières, nous sommes susceptibles de changer les recettes ou produits disponibles en fonction des livraisons. Nous sommes obligées d'ajuster nos prix en fonction des prix d'achat fluctuant.
Vestiaire offert- Parking gratuit. Tva : 10.00% Solide, liquide sans alcool- Tva :20.00% liquide avec Alcool. Tva Menus : 70%/75% solide- 25% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine.www.Libertalia-paris.fr www.restaurant-lounge-libertalia.fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail:adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com