Buffet Semaine- Animations non incluses. Année 2026
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

BUFFET « ON BOARD I » 50€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN

BUFFET « ON BOARD II » 55€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN, COUPE DE FINES BULLES, CAFÉ

BUFFET « ON BOARD III » 60€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN, COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ

ANIMATIONS : KARAOKÉ DJ (420€ TTC) MAGIE CLOSE-UP (300€ TTC) CHANTEUSE (200€ TTC)

COCKTAIL D'ACCUEIL 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 : « 1 PORTION/PERSONNE »

Assortiment de Tranches Fines de Viandes Cuites, Boeuf, Poulet et Porc
Assortiment de Tranches Fines de Poissons, Saumon, Dorade
Salade de la Terre, Assortiment de Salades de Saison et Crudités, Emincé de Poulet, Vinaigrette d'Agrûmes
Salade de la Mer, Assortiment de Salades de Saison et Crudités, Crevettes Kuro & Saumon, Vinaigrette d'Agrûmes

PLATS : « 1 PORTION/PERSONNE »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun
Pavé de Saumon de Norvège Sauce Vierge
Accompagnements:
Poêlée de Légumes, Riz ou Gratin Dauphinois

DESSERTS : « 1 PORTION/PERSONNE »

Assortiments de Gâteaux
Fruits Rouges, Chocolat, Fruits Jaunes

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/4 Pers : (Rouge Merlot Syrah (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve (Pays d'OC), Blanc Chardonnay (75CL) : Le Sudiste / Le Petit Pont réserve (Pays d'OC) Rosé Les Alpilles (75CL) : Aimée des Alpilles / Le Petit Pont Réserve du pays d'OC). Bouteille de Vin en Supplément : 24.00€.
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. Les plats peuvent être modifiés en fonction du marché.
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.
Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivage des matières premières.

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