Libertalia
RESTAURANT · LOUNGE · BAR

Menus Déjeuner Samedi - Animations non incluses. Année 2026
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES A PARTIR DE 20 PERSONNES

MENU TANKER « ON BOARD I » 60€ TTC

APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN,
1 COUPE DE CRÉMANT AU DESSERT

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

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

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits
« **Kir** » Au Vin Blanc et Fruits des Bois
« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotiques

ENTRÉES : « EMBARQUEMENT »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge
Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun
Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses
Carpaccio de Saumon Frais & Dorade Marinés aux Agrûmes , Sauce Vierge
Saumon Fumé de L'Atlantique Verdure & Crème Citronnée, Toast Brioché
(3€ en supplément Pour le Saumon)
Foie Gras de Canard et Chutney de Fruits Pain d'Épices, Toast Brioché
(3,90€ en supplément pour le Foie Gras)

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois
Paccheri(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan. **(Végétarien)**
Filet de Dorade/ Bar selon arrivage (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz
Pavé de Saumon (180 gr) Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz
Pavé Cœur de Rumsteak « CEE » (220 gr) Sauce Poivrée, Gratin Dauphinois, Verdure
Côte de Bœuf « CEE » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois
(5.00€ en supplément Pour la Côte de Bœuf)

DESSERTS : OU GÂTEAU « ÉVÈNEMENT »

+3,50€/pers pour le gâteau

Crème Brulée Saveur du moment Caramel Beurre Salé
Panna Cotta Saveur du moment Fève de Tonka
Tiramisu Saveur du moment Café
Mousse au Chocolat Guayaquil 64% de Cacao

Gâteaux Évènements : Supplément gâteaux 3.50€ /pers 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/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.
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

Libertalia
RESTAURANT · LOUNGE · BAR

Menus Déjeuner Samedi - Animations non incluses. Année 2026
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES A PARTIR DE 20 PERSONNES

MENU TANKER « ON BOARD II » 70€ TTC

APÉRITIF, 3 CANAPÉS, ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN,
1 COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ

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

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 »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge
Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun
Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses
Carpaccio de Saumon Frais & Dorade Marinés aux Agrûmes , Sauce Vierge
Déclinaison de Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé
Déclinaison de Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois
Paccheri(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan **(Végétarien)**
Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Sauce Verde, Poêlée de Légumes
Faux-Filet « CEE » (250gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois
Côte de Bœuf « CEE » (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois

ASSIETTE FROMAGÈRE

DESSERTS : OU GÂTEAU « ÉVÈNEMENT »

Crème Brulée Saveur du moment Caramel Beurre Salé
Panna Cotta Saveur du moment Fève de Tonka
Tiramisu Saveur du moment Café
Mousse au Chocolat Guayaquil 64% de Cacao

Gâteaux Évènements : Sans Supplément gâteaux 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/3 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.
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

Libertalia
RESTAURANT · LOUNGE · BAR

Menus Déjeuner Samedi - Animations non incluses. Année 2026
L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES A PARTIR DE 20 PERSONNES

MENU TANKER « ON BOARD II » 85€ TTC

APÉRITIF, 4 CANAPÉS, ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, EAU MINÉRALE, VIN,
1 COUPE DE CHAMPAGNE, CAFÉ, 1 CONSO

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

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 »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge
Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun
Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses
Carpaccio de Saumon Frais & Dorade Marinés aux Agrûmes , Sauce Vierge
Déclinaison de Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé
Déclinaison de Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard

PLATS : « SIMPLEMENT CUISINÉS »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois
Paccheri(Pâtes Italiennes) N°3 aux légumes & Parmesan **(Végétarien)**
Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes, Sauce Verde, Poêlée de Légumes
Faux-Filet « CEE » (250gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois
Chateaubriand de Filet de Beuf« CEE » (250 gr) Gratin Dauphinois, Sauce au Foie Gras

TRILOGIE FROMAGÈRE

DESSERTS : OU GÂTEAU « ÉVÈNEMENT »

Gourmandise du Tanker
Trilogie de Petites Pâtisseries Fines et Mousseline de Fruits

Gâteaux Évènements : Sans Supplément gâteaux 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 Supérieur/3 Pers : (Rouge Bordeaux Médoc - Château Lalande, Blanc: Petit Chablis AOC (75CL) : Olivier Savary, Rosé:Côte de Provence AOP (75CL) : Tour de l'horloge). 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