

RESTAURANT CENTRE B

MENU GROUPE

VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS



Salle gratuite à partir de 30 personnes

7 Pl. de la République, 33320 Eysines

groupecentreb@gmail.com

Restaurant: 05 56 34 11 65

Mr Baratte : 06 13 11 44

NOS FORMULES

MENU 28€

(le midi en semaine)

ENTRÉE

Terrine maison
ou Oeufs mayo du moment
ou Houmous de saison et pain pita

PLAT

Poulet mariné frit, sauce aigre
douce et riz a sushi
ou Plat veggie du moment

DESSERT

Panna cotta fruits rouges
ou Mousse au chocolat

MENU BUFFET 28€

(le midi ou le soir)

ENTRÉE

Planche de jambon,
Houmous, Tapenade
et Mini croques truffés

PLAT

Tartare de poisson (selon la criée),
Bouchées de poulet croustillant,
Crèmeux de légumes

DESSERT

Panna cotta fruits rouges
ou Mousse au chocolat,
Mignardises

MENU 35€

ENTRÉE ou BUFFET

Salade landaise aux gésiers confits
ou Tartare de poisson (selon criée)
ou Houmous de saison et pain pita
ou

Houmous, Tempura de légumes,
Planche de jambon serrano

PLAT

Poulet jaune des Landes, sauce
chimichurri ou forestière, grenailles
ou Pêche du jour (selon criée), sauce
et légumes de saison
ou Plat veggie du moment

DESSERT

Entremet chocolat
ou Cheesecake fruits rouges

MENU 45€

ENTRÉE

Foie gras et chutney du moment
ou Saumon fumé et condiments
ou Entrée Veggie

PLAT

Boeuf braisé, jus corsé et
accompagnement de saison
ou Pavé de saumon, sauce du
moment et légumes de saison
ou Plat Veggie du moment

DESSERT

Entremet chocolat
ou Pavlova fruits rouges

FORMULE SUR MESURE POSSIBLE *nous contacter*

NOS SUPPLÉMENTS

ENTRÉES

Salade landaise au foie gras
et gésiers confits +4€

Gravlax de saumon et
condiments +4€

BUFFET

Mini croque au jambon
truffé +3€

Oeufs mimosas aux
herbes +2€

Gravlax de saumon +4€

Toasts de foie gras +4€



MAÎTRE
RESTAURATEUR

★ 100% fait maison
★ produits frais
★ circuit court



PLATS

Boeuf braisé +3€
*cuisson 8 heures aux épices, jus
corsé, pommes grenailles et
légumes rôtis*

Pavé saumon +3€
*sauce du moment, garniture et
légumes de saison*

Demi magret rossini +6€
garniture et légumes de saison

Côte de boeuf à partager +10€
*sauce et légumes de saison,
frites salade*

DESSERTS

Planche de fromage de brebis et
confiture de cerise noire +3€

Plateau de fromage, nous
consulter + 7€

Notre pièce montée de choux chantilly, nous consulter

Option gâteau, bougies et
scintillant +2€

Plateau de fromages, nous
consulter

DRI NKs

FORMULE BOISSON 10€ / PERSONNE

Punch martiniquais: 1 litre / 6px
Vin (rouge, blanc, rosé): 1 btl. / 4px
Punch sans alcool offert

LES APÉRITIFS

Punch Martiniquais: 20€/ litre
Sangria (blanche, rouge): 20€/ litre
Cocktail Bellini 30€/ litre
Soupe Champenoise 35€/ litre
Pichet de bière 12€/ litre
autres cocktails, nous consulter

SOFTS ET CAFÉS

Cocktail de fruits 10€/ litre
Sodas 8€/ litre
Eau minérale ou gazeuse 4€
Cafés 1,5€

LES VINS ET BULLES

(suivant notre caviste)

Rouge, blanc et rosé 22€

Blanc de blanc 35€

Champagne 50€

DROIT DE BOUCHON

12€ par bouteille de vin

15€ par bouteille de champagne

NOTRE SALLE

HORAIRES

JUSQU'À 23H30 EN SEMAINE,
00H00 LE VENDREDI, 01H00 LE
SAMEDI ET 16H LE DIMANCHE

À DISPOSITION

TERRASSE ET JARDIN PRIVATIF
SYSTEME SON, VIDEO PROJECTEUR
COIN ENFANT

SUR DEMANDE ET DEVIS

FLEURISTE, PHOTOGRAPHE
PHOTOBOOTH, ANIMATIONS ENFANT

Prix TTC et service compris



Nous contacter pour toutes demandes pro

7 Pl. de la République, 33320 Eysines
groupecentreb@gmail.com
Restaurant: 05 56 34 11 65
Mr Baratte : 06 13 11 44