

RESTAURANT CENTRE B

MENU GROUPE

VOS ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS



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

SEMINAIRE

privatisation offerte et service compris

PETIT DÉJEUNER 10€

Mini viennoiseries (2px) ou
Chouquettes (3px), Jus d'orange,
Cafés ou Thé, Eau plate, Eau
gazeuse

DÉJEUNER 28€

Consulter notre formule midi en
semaine

Servi à table ou en buffet

AFTER WORK 15€

Gyoza ou Bouchées de poulet,
Tapenade d'olives noires, Planche
de jambon,
Verre d'accueil: Punch
martiniquais ou Bière
ou Verre de vin

MENU 28€ le midi en semaine

ENTRÉE

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

PLAT

Poulet chimichurri ou Veggie

DESSERT

Panna cotta ou
Mousse au chocolat



MAÎTRE
RESTAURATEUR

★ 100% fait maison
★ produits frais
★ circuit court



AFTER WORK 20€

le soir en semaine

BUFFET

Gyoza ou Bouchées de poulet,
Tapenade d'olives noires, Planche
de jambon

VERRE D'ACCUEIL

Punch martiniquais ou Bière ou
Verre de vin

Prix TTC et service compris

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€

1 litre de punch pour 6
1 bouteille de vin (rouge, blanc ou
rosé) pour 4
Cocktail de fruits sans alcool offert

LES APÉRITIFS

Punch Martiniquais 20€/ litre
Sangria 20€/ litre
Cocktail Bellini 28€/ litre
Soupe Champenoise 32€/ litre
Pichet de bière 12€/ litre

autres cocktails, nous consulter

LES VINS ET BULLES

Rouge, blanc et rosé 22€

Blanc de blanc 35€

Champagne 50€

DROIT DE BOUCHON

12€ par bouteille de vin

15€ par bouteille de champagne

SOFTS ET CAFÉS

Cocktail de fruits 10€/ litre

Sodas 8€/ litre

Eau plate 4€

Eau gazeuse 5€

Cafés 1,5€

NOTRE SALLE

VIDEO PROJECTEUR

SYSTEME SON

PAPERBOARD

TABLES MODULABLES

TERRASSE ET JARDIN PRIVATIF

PRIVATISATION JUSQU'À 23H30
PRIX DE LA SALLE PRIVATIVE 120€

Prix TTC et service compris

