



MENU GROUPE

Poncho propose une cuisine latino-américaine signée Yves Mattagne, chef étoilé, dans un décor immersif, chaleureux et soigné.

Les banquets sont organisés à partir de 8 personnes. Le restaurant est ouvert du lundi au samedi, ainsi que le dimanche midi.

Pour les groupes, trois menus banquet ont été conçus afin de découvrir la richesse de la carte tout en garantissant un service structuré : un format pensé pour respecter l'exigence d'une cuisine de chef, assurer une exécution précise, un rythme fluide à table et une qualité constante du début à la fin du repas.

L'accès est facilité grâce à un parking situé à proximité du restaurant.



By Yves Mattagne

MENU GROUPE

Formule 6 plats à 70€

Mai 2025

✱ GUACAMOLE NIKKEI à partager

Chips vitelotte + Totopos

TARTARE DE SAUMON

Rocoto + Sésame toasté + Shiso rouge + Kalamansi + Tostado

TATAKI THON SAKU

Gaspacho tamarin + Œuf Tobiko + Fenouil + Concombre + Piment sucette

POULET FAÇON KARAAGE

Mayonnaise Maria + Mousseline Zarzamora con Chipotle + Maracuja + Sauce framboise Tequila

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE et FILET DE BAR

Purée de pommes de terre fumées + Chimichurri + Padron + Nori

✱ PAVLOVA FRAISES

Crèmeux maïs + glace popcorn + Caramel + Agastache

✱ Disponible en version végétarienne

Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.

Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée



By Yves Mattagne

MENU GROUPE

Formule 8 plats à 80€

Mai 2025

✱ GUACAMOLE NIKKEI à partager

Chips vitelotte + Totopos

TARTARE DE SAUMON

Rocoto + Sésame toasté + Shiso rouge + Kalamansi + Tostado

TATAKI THON SAKU

Gaspacho tamarin + Œuf Tobiko + Fenouil + Concombre + Piment sucette

CREVETTES PAPILLON À LA PARILLA

Beurre relish

EMPANADAS DE POULET JAUNE AU MAÏS

Crème yaourt perlé

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS

Cacahuètes + Cébette + Mayonnaise Huacatay + Lime + Shiso pourpre

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE et FILET DE BAR

Purée de pommes de terre fumées + Chimichurri + Padron + Nori

MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ

Avocat + Ananas + Crème yaourt

✱ Disponible en version végétarienne

Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.

Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée



By Yves Mattagne

MENU GROUPE

Formule 9 plats à 90€

Mai 2025

✱ GUACAMOLE NIKKEI à partager

Chips vitelotte + Totopos

TARTARE DE SAUMON

Rocoto + Sésame toasté + Shiso rouge + Kalamansi + Tostado

CEVICHE YELLOWTAIL, OCTOPUS

Cocktail argousier + Kiwi + Radis + Raisin

TATAKI THON SAKU

Gaspacho tamarin + Œuf Tobiko + Fenouil + Concombre + Piment sucette

CREVETTES PAPILLON À LA PARILLA

Beurre relish

EMPANADAS DE POULET JAUNE AU MAÏS

Crème yaourt perlé

DUMPLING CREVETTE ET FOIE GRAS

Cacahuètes + Cébette + Mayonnaise Huacatay + Lime + Shiso pourpre

PICANHA

Sauce chimichurri + Purée au beurre + Mayonnaise jalapeño

DAME BLANCHE À PARTAGER

Glace vanille + Chouchous noix du Brésil + Chocolat Mayan Red + Chantilly

✱ Disponible en version végétarienne

Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.

Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée



By Yves Mattagne

MENU GROUPE

Formule végétarienne, 6 plats à 70€

Mai 2025

✱ GUACAMOLE NIKKEI à partager

Chips vitelotte + Totopos

✱ BROCOLINETTE

Mayonnaise jalapeño + Bubu arare + Pistache perles de coco + Menthe + Citron vert

✱ BURRATA

Avocat grillé + Concombre + Padron + Cactus + Carambole + Chlorophylle basilic + Totopos verde + Zébra

✱ TOFU

Gaspacho tamarin + Fenouil + Concombre + Piment sucette

✱ TACOS PORTOBELLO

Aubergine miso + Tomate + Sésame + Kimchi + Lime + Nori

✱ PAVLOVA FRAISES

Crèmeux maïs + Glace popcorn + Caramel + Agastache

✱ Disponible en version végétarienne

Nous utilisons uniquement des produits frais pour garantir une expérience culinaire de qualité. Veuillez nous excuser si certains articles venaient à manquer en raison de l'approvisionnement.

Des allergies ? Merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée

Member of
ART BLANC
UNIQUE VENUES

