

# **NOS OFFRES**

## **GROUPES ET PRIVATISATIONS**

QUAI DU BOURRET, AVENUE NOTRE DAME - 40130 CAPBRETON



VOUS ÊTES BEAUX ET VOUS ÊTES BELLES. PARCE QUE VOUS VOUS ÊTES  
SAPÉS POUR VOUS FAIRE PLAISIR, ET QUE CE SOIR VOUS ALLEZ  
RESTER PLUS LONGTEMPS, N'ÉCOUTER QUE VOUS.

IL Y A UN MOMENT OÙ IL FAUDRA BASCULER, PEUT-ÊTRE TOUS  
ENSEMBLE, SUR UN SON QUI PREND AU VENTRE QUI, MONTE À LA TÊTE,  
OUVRE L'HORIZON. C'EST ÇA QUI CRÉERA LA FÊTE, NE PLUS SAVOIR  
OÙ ON EST, PERDRE SES REPÈRES DANS LA JOIE. SI UN SOIR CHEZ  
NOUS, VOUS OSEZ ÇA, ÊTRE CETTE PERSONNE LIBRE FACE AU VENT,  
DANS LE BROUHAHA DES GENS QUI VIVENT, ALORS ON SERA FIER  
D'AVOIR REMPLI NOTRE MISSION. VOUS FAIRE AIMER ET DANSER  
AU PRÉSENT.

**M.M**

# MONSIEUR MOUETTE

QUAI DU BOURRET, AVENUE NOTRE DAME - 40130 CAPBRETON



**OFFREZ UNE DIMENSION PRIVÉE À VOS ÉVÉNEMENTS EN RÉSERVANT UN ESPACE DE MONSIEUR MOUETTE !**

(À PARTIR DE 15 PERSONNES)

**CAPACITÉ INTÉRIEURE**

150 PERSONNES

**CAPACITÉ EXTÉRIEURE**

500 PERSONNES

**INTÉRIEUR + PERGOLA COUVERTE**

200 PERSONNES

# QUAND ?

POUR UN ANNIVERSAIRE, BAPTÊME, MARIAGE, REPAS D'ENTREPRISE, APÉRITIFS, COCKTAILS, RÉUNION COMMERCIALE : TOUT ÉVÉNEMENT NÉCESSITANT UN PARTAGE, UN MOMENT CONVIVIAL.

HORAIRES D'OUVERTURE :

TOUS LES JOURS

TOUTE L'ANNÉE

DE 11H À 01H30

CONFIRMATION DU NOMBRE EXACTES DE CONVIVES À MINIMA 72H AVANT L'ÉVÈNEMENT.

RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU MIDI : À PARTIR DE 12H00

RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU SOIR : À PARTIR DE 19H00

POSSIBILITÉ D'ARRIVER DANS L'APRÈS-MIDI

NOUS VOUS DEMANDONS DE BIEN PRENDRE EN COMPTE LA MÉTÉO AINSI QUE LES ALÉAS DU DIRECT, QUI PEUVENT NOUS OBLIGER À VOUS REPLACER SI BESOIN.

# OÙ ?

ESPACE INTÉRIEUR AVEC TABLES,  
BANQUETTES ET BAR.

CAPACITÉ MAX : 150 PERSONNES

ESPACE EXTÉRIEUR AVEC TABLES,  
BANQUETTES, TERRAIN DE PÉTANQUE ET BAR  
CAPACITÉ MAX : 500 PERSONNES

ESPACE PERGOLA COUVERTE  
CAPACITÉ MAX : 50 PERSONNES



# LES MENUS

NOTRE ÉQUIPE A SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN DES FORMULES FOOD ET BOISSONS AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOS BEST-SELLERS. TOUTES NOS FORMULES SONT ÉLABORÉES ET PORTIONNÉES POUR FACILITER LE PARTAGE. ELLES PEUVENT BIEN ÉVIDEMMENT ÊTRE ADAPTÉES EN FONCTION DES ALLERGIES ET/OU DES RÉGIMES ALIMENTAIRES.

POUR TOUTE RÉSERVATION, IL EST OBLIGATOIRE DE CHOISIR UNE FORMULE FOOD AINSI QU'UNE FORMULE BOISSON PARMIS LES PROPOSITIONS CI-DESSOUS.

# FOOD

## MENU EXPÉRIENCE

**45€ TTC / PERS**

LES PLATS SONT PROPOSÉS AU CHOIX, AVEC UNE SÉLECTION D'ENTRÉES, DE PLATS ET DE DESSERTS. CHAQUE CONVIVE COMPOSE SON REPAS SELON SES ENVIES. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER À DES RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU ALLERGIES.

### ENTRÉES

RAVIOLE DE CHÈVRE ET CRÈME DE NOIX  
FARCE DE CHÈVRE CENDRÉ, ÉCHALOTES ET HERBES, CRÈME  
AUX NOIX ET VIERGE BETTERAVE NOISETTE

ASPERGES VERTE ET ŒUF PARFAIT  
CRÈME D'ASPERGES FUMÉES, ASPERGES VERTES GRILLÉES,  
ŒUF PARFAIT, NOISETTES TORRÉFIÉES, COPEAUX DE  
PARMESAN

GRAVELAX DE TRUITE  
TRUITE DE ST ETIENNE DE BAÏGORRI EN GRAVLAX, CÉLÉRI  
RÉMOULADE, POMME VERTE ET HUILE DE NOISETTE

### PLATS

FILET DE DORADE SEBASTE, RISOTTO AUX ASPERGES  
FILET DE DORADE SEBASTE GRILLÉ, RISOTTO AUX ASPERGES, PAK CHOI, BEURRE  
BLANC YUZU, CRUMBLE CITRON-ROMARIN

BOEUF D'AXURIA ET CRÈME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE  
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D'AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA, CRÈME  
DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE ET FRITES FRAÎCHES

RISOTTO D'ASPERGES & CRUMBLE CITRON ROMARIN  
RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, VIERGE BETTERAVE NOISETTE, CRUMBLE CITRON-  
ROMARIN, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN

### DESSERTS

RIZ AU LAIT VANILLE  
RIZ AU LAIT, CRÈME NAMELAKA À LA VANILLE GOURMET DE  
MADAGASCAR, CAMEL BEURRE SALÉ ET NOIX DE PÉCAN  
CARAMÉLISÉES

CHEESECAKE POIRE TONKA  
BISCUIT SPÉCULOOS, CREAM CHEESE INFUSÉE À LA FÈVE DE  
TONKA, PURÉE DE POIRE, GEL TONKA ET POIRE POCHÉE

SALADE DE FRAISE, COCO ET BASILIC  
FRAISES FRAÎCHES, GRANOLA, CHANTILLY COCO ET BASILIC  
AU SIPHON, VINAIGRETTE FRAISE, CITRON VERT, BASILIC  
ET PIMENT D'ESPELETTE

# FOOD

## MENU DECOUVERTE

**20€ TTC / PERS (UNIQUEMENT LE MIDI OU L'APRÈS-MIDI)**

LES PLATS PROPOSÉS SONT PROPICES AU PARTAGE. LES METS SONT PRÉSENTÉS AU CENTRE DE LA TABLE POUR QUE CHACUN PUISSE SE SERVIR. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER À DES RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU ALLERGIES.

PLANCHE MUY GOURMANDE

JAMBON BLANC TRUFFÉ, JAMBON MANEX, CHORIZO, BURRATA FUMÉE, TOMME DE VACHE, TOMME DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE

PLANCHE À TARTINER

HOUMOUS, CHÈVRE FINES HERBES ET NOISETTES, RILLETTES DE TRUITE FUMÉE, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET FOCACCIA MAISON

POULET KARAAGE

POULET FUMÉ ET PANÉ À LA JAPONAISE, MAYONNAISE AU MIEL

GRILLED CHEESE TRUFFÉ

JAMBON BLANC TRUFFÉ, COMTÉ, CRÈME TARTUFFATTA, ÉPINARDS

TARAMA AU CORAIL D'OURSINS

TARAMA DU COMPTOIR DU CAVIAR AU CORAIL D'OURSINS

SAUCISSON AUX CÈPES

PATATAS BRAVAS

PATÉ MONSIEUR MOUETTE & FRIENDS

HOUMOUS

# FOOD

## MENU SELECTION

30€ TTC / PERS

LES PLATS PROPOSÉS SONT PROPICES AU PARTAGE. LES METS SONT PRÉSENTÉS AU CENTRE DE LA TABLE POUR QUE CHACUN PUISSE SE SERVIR. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER À DES RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU ALLERGIES.

### ENTRÉES

GRILLED CHEESE TRUFFÉ  
JAMBON BLANC TRUFFÉ, COMTÉ, CRÈME TARTUFFATTA,  
ÉPINARDS

PÂTÉ MONSIEUR MOUETTE & FRIENDS  
PÂTÉ DE PORC LANDAIS À L'ARMAGNAC DE LA MAISON  
LABALLE, FABRIQUÉ PAR LES CONSERVISTES

PLANCHE À TARTINER  
HOUMOUS, CHÈVRE FINES HERBES ET NOISETTES, RILLETES  
DE TRUITE FUMÉE, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET FOCACCIA  
MAISON

PLANCHE MUY GOURMANDE  
JAMBON BLANC TRUFFÉ, JAMBON MANEX, CHORIZO, BURRATA  
FUMÉE, TOMME DE VACHE, TOMME DE BREBIS AU PIMENT  
D'ESPELETTE

TARAMA AU CORAIL D'OURSINS  
TARAMA DU COMPTOIR DU CAVIAR AU CORAIL D'OURSINS

PATATAS BRAVAS

### PLATS

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS ET FETA  
HOUMOUS, AUBERGINE RÔTIE, FETA MARINÉE, GRENADE FRAÎCHE, OLIVES DE  
KALAMATA, SERVIE AVEC UNE FOUGASSE MAISON À LA PISTACHE

GRAVLAX DE TRUITE ET CÉLERI  
TRUITE DE ST ETIENNE DE BAÏGORRI EN GRAVLAX, CÉLERI RÉMOULADE, POMME  
VERTE ET HUILE DE NOISETTE

BOEUF D'AXURIA ET CRÈME DE BREBIS  
AU PIMENT D'ESPELETTE  
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D'AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA, CRÈME  
DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE ET FRITES FRAÎCHES

BEEF & PIG BURGER  
BUN MOELLEUX, STEAK HACHÉ DE BLONDE D'AQUITAINE, POITRINE DE PORC  
BASQUE FUMÉE GRILLÉE, BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE, OIGNONS CONFITS,  
MAYONNAISE PIMIENTON ET ICEBERG

PORC CHASHU  
POITRINE DE PORC BASQUE DE LA MAISON ABOTIA RÔTIE ET CUITE EN BASSE  
TEMPÉRATURE DANS UNE MARINADE ASIATIQUE.  
SERVIE TRANCHÉ ET LAQUÉ  
FRITES FRAÎCHES

### DESSERTS

CHEESECAKE POIRE TONKA  
BISCUIT SPÉCULOOS, CREAM CHEESE INFUSÉE À LA FÈVE DE  
TONKA, PURÉE DE POIRE, GEL TONKA ET POIRE POCHÉE

OU

BROOKIE À PARTAGER  
COOKIE CHOCOLAT NOIR, BROWNIE NOISETTES ET CRÈME  
GLACÉE VANILLE

# FOOD

## MENU PRESTIGE

50€ TTC / PERS

LES PLATS PROPOSÉS SONT PROPICES AU PARTAGE. LES METS SONT PRÉSENTÉS AU CENTRE DE LA TABLE POUR QUE CHACUN PUISSE SE SERVIR. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER À DES RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU ALLERGIES.

### ENTRÉES

FOIE GRAS DES LANDES

ONIGIRI DE BOEUF  
FEUILLE DE NORI, RIZ VINAIGRÉ, TARTARE DE BOEUF  
D'AXURIA ET HERBES FRAÎCHES - 8 PIÈCES

GRILLED CHEESE TRUFFÉ  
JAMBON BLANC TRUFFÉ, COMTÉ, CRÈME TARTUFFATTA,  
ÉPINARDS

PÂTÉ MONSIEUR MOUETTE & FRIENDS  
PÂTÉ DE PORC LANDAIS À L'ARMAGNAC DE LA MAISON  
LABALLE, FABRIQUÉ PAR LES CONSERVISTES

PLANCHE À TARTINER  
HOUMOUS, CHÈVRE FINES HERBES ET NOISETTES, RILLETES  
DE TRUITE FUMÉE, TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET FOCACCIA  
MAISON

PLANCHE MUY GOURMANDE  
JAMBON BLANC TRUFFÉ, JAMBON MANEX, CHORIZO, BURRATA  
FUMÉE, TOMME DE VACHE, TOMME DE BREBIS AU PIMENT  
D'ESPELETTE

PATATAS BRAVAS

### PLATS

MAGRET FUMÉ  
MAGRET DE CANARD ENTIER IGP SUD OUEST (ENV. 450GR) FUMÉ À CHAUD. SAUCEB  
À L'HIBISCUS ET FRUITS ROUGES, FRITES FRAÎCHES

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS ET FETA  
HOUMOUS, AUBERGINE RÔTIE, FETA MARINÉE, GRENADE FRAÎCHE, OLIVES DE  
KALAMATA, SERVIE AVEC UNE FOUGASSE MAISON À LA PISTACHE

GRAVLAX DE TRUITE ET CÉLERI  
TRUITE DE ST ETIENNE DE BAÏGORRI EN GRAVLAX, CÉLÉRI RÉMOULADE, POMME  
VERTE ET HUILE DE NOISETTE

BOEUF D'AXURIA ET CRÈME DE BREBIS  
AU PIMENT D'ESPELETTE  
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D'AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA, CRÈME  
DE BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE ET FRITES FRAÎCHES

BEEF & PIG BURGER  
BUN MOELLEUX, STEAK HACHÉ DE BLONDE D'AQUITAINE, POITRINE DE PORC  
BASQUE FUMÉE GRILLÉE, BREBIS AU PIMENT D'ESPELETTE, OIGNONS CONFITS,  
MAYONNAISE PIMIENTON ET ICEBERG

PORC CHASHU  
POITRINE DE PORC BASQUE DE LA MAISON ABOTIA RÔTIE ET CUITE EN BASSE  
TEMPÉRATURE DANS UNE MARINADE ASIATIQUE. SERVIE TRANCHÉ ET LAQUÉ

FRITES FRAÎCHES

### DESSERTS

CHEESECAKE POIRE TONKA  
BISCUIT SPÉCULOOS, CREAM CHEESE INFUSÉE À LA FÈVE DE  
TONKA, PURÉE DE POIRE, GEL TONKA ET POIRE POCHÉE

ET

BROOKIE À PARTAGER  
COOKIE CHOCOLAT NOIR, BROWNIE NOISETTES ET CRÈME  
GLACÉE VANILLE

# FORFAITS BOISSONS

## DECOUVERTE

**15€ TTC / PERS**

UNIQUEMENT LE MIDI ET L'APRÈS-MIDI

1 VERRE D'ACCUEIL (PUNCH OU SANGRIA)  
+  
1 BIÈRE OU UN VERRE DE VIN (OU SOFT)  
+  
1 CAFÉ

## SELECTION

**25€ / PERS TTC**

1 VERRE D'ACCUEIL (PUNCH OU  
SANGRIA)  
+  
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 6 PERSONNES  
+  
1 APÉRITIF (BIÈRE, SPRITZ, MOJITO  
OU SOFTS)  
+  
1 CAFÉ

LES VINS SERONT SÉLECTIONNÉS SELON NOTRE CAVE, VOTRE FORMULE ET VOS PRÉFÉRENCES

# FORFAITS BOISSONS

## PRESTIGE 50€ TTC / PERS

1 VERRE D'ACCUEIL (SOUPE DE PROSECCO)  
+  
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES  
+  
2 COCKTAILS CLASSIQUES  
+  
SOFTS ET EAUX  
+  
1 CAFÉ

## EXCEPTION 70€ / PERS TTC

1 VERRE D'ACCUEIL (SOUPE DE PROSECCO)  
+  
1 BOUTEILLE DE VIN POUR 4 PERSONNES  
+  
1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR 6 PERSONNES  
+  
2 COCKTAILS CLASSIQUES  
+  
SOFTS ET EAUX  
+  
1 CAFÉ  
+  
1 DIGESTIF

LES VINS SERONT SÉLECTIONNÉS SELON NOTRE CAVE, VOTRE FORMULE ET VOS PRÉFÉRENCES







# ANIMATION MUSICALE

NOUS POUVONS VOUS PROPOSER DES CHANTEURS, DES MUSICIENS OU BIEN DES DJ, SUR DEVIS EN FONCTION DE VOTRE BUDGET ET DE LEUR DISPONIBILITÉ.

À NOTER QUE LES DJ SONT CONTACTÉS PAR NOTRE BOOKEUR EN INTERNE ET SONT DONC SOUS LA RESPONSABILITÉ DU RESTAURANT.

POUR DES RAISONS DE DIRECTION ARTISTIQUE, L'ÉTABLISSEMENT SE RESERVE LE DROIT DE NE PAS ACCEPTER TOUTES LES DEMANDES DE MUSIQUES SI ELLES NE CORRESPONDENT PAS AUX VALEURS DU LIEU.



UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE ET SOUCIEUSE DU DÉTAIL  
UN SERVICE PERMANENT ET SOIGNÉ À CHAQUE MOMENT DE VOTRE ÉVÈNEMENT  
PRÉVISION EN AMONT DE TOUS LES ÉLÉMENTS (FORMULE, BUDGET, PAIEMENT, AGENCEMENT DES  
ESPACES)  
UN ESPACE DÉDIÉ POUR TOUS VOS CONVIVES

NOUS POUVONS SUR DEMANDE METTRE À DISPOSITION DES MICROS, DES ÉCRANS, DE LA SÉCURITÉ.  
DEMANDE DE RÉSERVATION ET DEVIS : LIEN DU SITE INTERNET

À TRÈS VITE

M.M