

NOS OFFRES

GROUPES ET PRIVATISATIONS

1187 AV. DU TOURING CLUB, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



CHEZ HENRI, NOUS NE SOMMES PAS ÉMUS PAR CE QUI N'EST PLUS, MAIS PAR CE QUI EST TOUJOURS : IMMUABLE, CERTAIN, DIGNE DE CONTEMPLATION. COMME CE COUCHER DE SOLEIL SUR NOTRE TERRASSE AU BORD DU LAC, OÙ LA LUMIÈRE MÊLE LE REFLET DE L'EAU AU REFLET DU CIEL. CET INSTANT SANS HORAIRE, SANS DATE, PROMET QUE LE TEMPS A PASSÉ MAIS QUE RIEN N'A CHANGÉ.

UNE ASSIETTE DE CRUSTACÉS MET LES PIEDS DANS L'EAU ET LE COEUR AU LARGE. NOUS PENSONS À CEUX QUI HABITAIENT NOS MURS EN 1910. NOUS ENTENDONS LES VOIX LIBÉRÉES DES MARINS APPROCHANT LA MAISON OÙ LES BÉCASSES CUISAIENT À LA FICELLE. NOUS AURIONS AIMÉ EN ÊTRE DE CES SOIRÉES DE DÉBUT DE SIÈCLE.

BIENVENUE DANS NOTRE BRASSERIE MARINE. ELLE NE REGARDE PAS L'OCÉAN. ELLE REGARDE MONTER ET DESCENDRE AVEC FASCINATION LES EAUX DU LAC MARIN.

CHEZ HENRI

1187 AV. DU TOURING CLUB, 40150 SOORTS-HOSSEGOR



OFFREZ UNE DIMENSION PRIVÉE À VOS ÉVÉNEMENTS EN RÉSERVANT UN ESPACE DE CHEZ HENRI !
(À PARTIR DE 15 PERSONNES)

CAPACITÉ INTÉRIEURE
100 PERSONNES

CAPACITÉ EXTÉRIEURE
180 PERSONNES

QUAND ?

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

HORAIRES DE RÉSERVATION :
DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 09H À 00H
TOUS LES JOURS
TOUTE L'ANNÉE

CONFIRMATION DU NOMBRE EXACTES DE CONVIVES À MINIMA 72H AVANT L'ÉVÈNEMENT.
RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU MIDI : 12H30
RÉSERVATION POUR LE SERVICE DU SOIR : 19H30
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 ET
BANQUETTES COMPTOIR ET BAR
CAPACITÉ MAX : 180 PERSONNES

ESPACE EXTÉRIEUR AVEC TABLES,
BANQUETTES ET COUCHER DE SOLEIL
CAPACITÉ MAX : 100 PERSONNES

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT :
SUR DEMANDE



LES FORMULES

NOTRE ÉQUIPE A SÉLECTIONNÉ AVEC SOIN DES FORMULES FOOD ET BOISSONS AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOS BEST-SELLERS. 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 PARMİ LES PROPOSITIONS SUIVANTES.

MENU DU LAC

À PARTAGER

À PARTIR DE 15 PERSONNES - 40€ TTC/PERS

FORMULE FORMAT COCKTAIL ASSIS/DEBOUT

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.

HUÎTRES DU BASSIN N°3

TARAMA MAISON

LES OEUFS MIMOSA DE CHEZ HENRI

JAMBON BELLOTA

TRUITE FUMÉE

-

BOUDIN ET ANCHOIS

COURGETTE À LA BRAISE ET PANISSE

ONGLET À LA BRAISE

FRITES

LÉGUMES ET MITRAILLES À LA BRAISE

SUCRINE GRILLÉE ET BREBIS

-

PAVLOVA FRUITS ROUGES

MILLE FEUILLE À LA VANILLE

MENU DU LAC

MARÉE BASSE

ENTRE 15 PERSONNES ET 30 PERSONNES - 50€ TTC / PERS

LES PLATS SONT SERVIS INDIVIDUELLEMENT DANS LE CADRE D'UNE FORMULE ASSISE. CHAQUE CONVIVE EST INVITÉ À SÉLECTIONNER SES METS PARMİ PLUSIEURS CHOIX PROPOSÉS. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER AUX RÉGİMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU AUX ALLERGIES.

HORS D'OEUVRE

COURGETTE À LA BRAISE ET PANISSE
OU
BOUDIN ET ANCHOIS
OU
6 HUÎTRES D'HOSSEGOR

PLATS

THON ROUGE À LA BRAISE
OU
SUPRÊME AU BARBECUE
OU
SALADE DE CHEZ HENRI

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
OU
L'ABRICOT
OU
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

MENU DU LAC

MARÉE HAUTE

ENTRE 15 PERSONNES ET 30 PERSONNES - 70€ TTC / PERS

LES PLATS SONT SERVIS INDIVIDUELLEMENT DANS LE CADRE D'UNE FORMULE ASSISE. CHAQUE CONVIVE EST INVITÉ À SÉLECTIONNER SES METS PARMİ PLUSIEURS CHOIX PROPOSÉS. NOUS POUVONS NOUS ADAPTER AUX RÉGİMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES ET/OU AUX ALLERGIES.

À PARTAGER

3 HUÎTRES GILLARDEAU
ET
JAMBON BELLOTA

HORS D'OEUVRE

COURGETTE À LA BRAISE ET PANISSE
OU
BOUDIN ET ANCHOIS
OU
MOULES À LA BRAISE

PLATS

THON ROUGE À LA BRAISE
OU
TURBOT GRILLÉ À LA PLANCHA
OU
FAUX-FILET DE BOEUF À LA BRAISE
OU
SALADE DE CHEZ HENRI

PRÉ-DESSERT

PETIT BABA AU RHUM

PRÉ-DESSERT

CRÈME BRULÉE
OU
L'ABRICOT
OU
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

FORFAITS BOISSONS

LA SÉLECTION MIDI 15€ TTC / PERS

1 VERRE DE SANGRIA BLANCHE
+
1 VERRE DE VIN/BIÈRE/SOFT
+
1 CAFÉ

LA SÉLECTION TERROIR 25€ TTC / PERS

1 APÉRITIF PAR PERSONNE
+
1 BOUTEILLE DE BLANC POUR 4 PERSONNES
(DOMAINE PUJOL, PAYS D'OC)
+
1 BOUTEILLE DE ROUGE POUR 4 PERSONNES
(DOMAINE LES FOUQUIÈRES, CÔTES DU RHÔNE)
+
CAFÉ
+
EAUX

FORFAITS BOISSONS

LA SÉLECTION SIGNATURE 40€ / PERS TTC

1 APÉRITIF PAR PERSONNE

+

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR 5 PERSONNES
(CHAMPAGNE BREUL)

+

1 BOUTEILLE DE BLANC POUR 5 PERSONNES
(DOMAINE DU CHIROULET, JAVA BLANC OU DOMAINE CASTEL,
VIOGNIER)

+

1 BOUTEILLE DE ROUGE POUR 5 PERSONNES
(CÔTE DE BLAYE, CHÂTEAU FERTHIS OU MAS DES ÉTOILES)

+

CAFÉ

+

EAUX

LA SÉLECTION PRESTIGE 50€ / PERS TTC

FORFAIT COCKTAILS : 30€

+

1 BOUTEILLE DE BLANC POUR 5 PERSONNES
(VAL DE LOIRE “ROCK M ROLL”)

+

1 BOUTEILLE DE ROUGE POUR 5 PERSONNES
(SAUMUR CHAMPIGNY “LES LONGES”)

+

CAFÉ

+

EAUX







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

DEMANDE DE RÉSERVATION ET DEVIS : LIEN DU SITE INTERNET

À TRÈS VITE!

CHEZ HENRI