NOS OFFRES
GROUPES ET PRIVATISATIONS

QUAI DU BOURRET, AVENUE NOTRE DAME - 40130 CAPBRETON

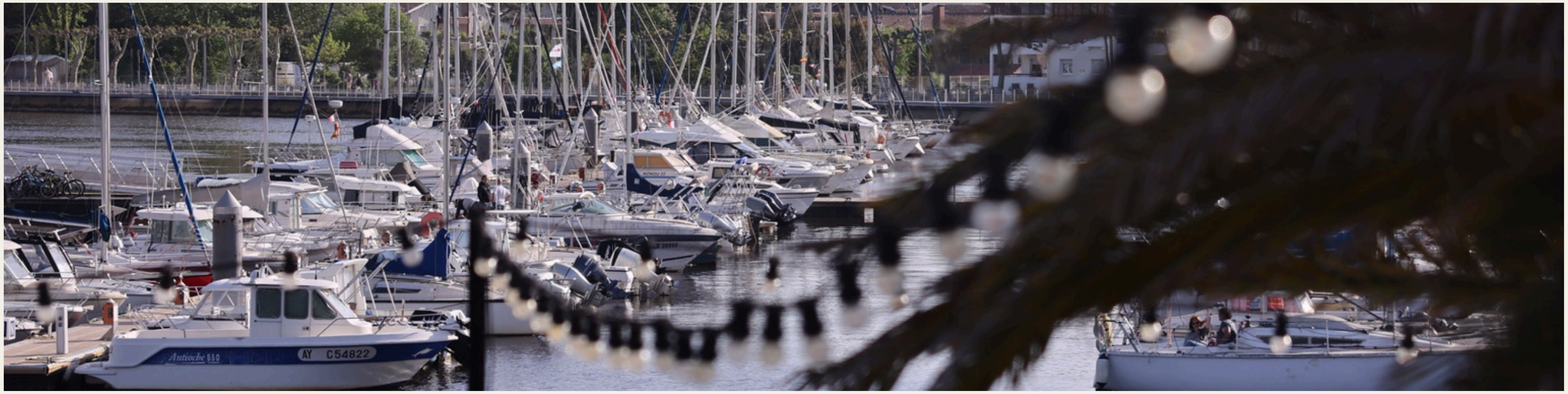
VOUS ÊTES BEAUX ET VOUS ÊTES BELLES. PARCE QUE VOUS VOUS ÊTES SAPÉS POUR VOUS FAIRE PLAISIR, ET QUE CE SOIR VOUS ALLEZ RESTER PLUS LONGTEMPS, N'ÉCOUTER QUE VOUS.

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 FIERS 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 PARMI 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

FOCACCIA FUMÉE
TRANCHE DE FOCACCIA MOELLEUSE AUX NOIX, STRACCIATELLA FUMÉE, POIRES RÔTIES, ROQUETTE ET MIEL PIMENTÉ

PISSALADIÈRE ET ANCHOIS DE CANTABRIE
TARTE SABLÉE FAÇON PISSALADIÈRE, CRÈME D'ANCHOIS, OIGNONS CONFITS, ANCHOIS DE CANTABRIE, CRÈME D'ISIGNY ET POUDRE D'OLIVES NOIRES

MUFFIN AU BLEU
MUFFIN TOASTÉ FAÇON PAIN PERDU, OEUF PARFAIT, CRÈME AU BLEU DES BASQUES ET CHAMPIGNONS EN PERSILLADE

PLATS

BOEUF D'AXURIA ET BLEU
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D'AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA, CRÈME AU BLEU DES BASQUES ET FRITES FRAÎCHES

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
RISOTTO CRÉMEUX AUX PLEUROTES DE PANICAUT RÔTIES, CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET FROMAGE DE BREBIS

LOTTE ET RISOTTO
LOTTE GRILLÉE À LA PLANCHA, RISOTTO CRÉMEUX, VIERGE ET CRÈME DE COURGES, RÉDUCTION D'ORANGE

DESSERTS

TARTE FAÇON SNICKERS
CRUMBLE, GANACHE AU CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES

SAINT HONORÉ NOISETTE ET CITRON VERT
PÂTE FEUILLETÉE ET PÂTE À CHOUX, GANACHE MONTÉE À LA NOISETTE ET AU CITRON VERT, GEL CITRON ET PRALIN À LA NOISETTE

CROTTIN DE CHÈVRE ET MIEL FUMÉ
CROTTIN DE FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL FUMÉ, CHUTNEY DE FIGUES ET TUILE DE SÉSAME BLOND ET NOIR

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 DE MAÏS, CHÈVRE FINES HERBES ET NOISETTE, MASCARPONE PESTO ROSSO, TAPENADE OLIVES DE KALAMATA

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

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

PATATAS BRAVAS

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

PLANCHE À TARTINER
HOUMOUS AUX CACAHUÈTES, STRACCIATELLA FUMÉE, CRÈME DE COURGES À LA SAUGE ET RILLETTES DE THON COCO. SERVIE AVEC UNE FOCACCIA AUX NOIX

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

BOEUF D’AXURIA ET BLEU
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D’AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D’AXURIA, CRÈME AU BLEU DES BASQUES ET FRITES FRAÎCHES

RIBS DE PORC BASQUE ÉPICÉS
TRAVERS DE PORC BASQUE FUMÉS ET RÔTIS, SAUCE BARBECUE AU SIPHON ET MAÏS BEURRÉ.

BACON CHEESEBURGER
BUN MOELLEUX, STEAK HACHÉ DE BOEUF DE LA COOPÉRATIVE D’AXURIA SMASHÉ, BACON GRILLÉ, CRÈME DE CHEDDAR, SAUCE AMÉRICAINE, ICEBERG,
FRITES FRAÎCHES

TAKOYAKI DE CRABE
BEIGNETS DE CRABE AU COMBAVA, BONITE SÉCHÉE, AÏOLI ET RÉDUCTION JAPONAISE

COURGE AU BLEU
FARCE AU BLEU ET BRISURE DE NOIX, FOCACCIA AUX NOIX

FRITES FRAÎCHES

DESSERTS

TARTE FAÇON SNICKERS
CRUMBLE, GANACHE AU CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES

SAINT HONORÉ NOISETTE ET CITRON VERT.....11€
PÂTE FEUILLETÉE ET PÂTE À CHOUX, GANACHE MONTÉE À LA NOISETTE ET AU CITRON VERT, GEL CITRON ET PRALIN À LA NOISETTE

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

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

PLANCHE À TARTINER
HOUMOUS AUX CACAHUÈTES, STRACCIATELLA FUMÉE, CRÈME DE COURGES À LA SAUGE ET RILLETTES DE THON COCO. SERVIE AVEC UNE FOCACCIA AUX NOIX

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

NEMS DE CANARD
CROUSTILLANTS D'EFFILOCHÉ DE CANARD, OIGNONS CONFITS ET CHUTNEY DE FIGUES

FOIE GRAS DES LANDES
FOIE GRAS DE CANARD DE 120G DE LA FERME LES DÉLICES DE SAINT ORENS ET TOASTS GRILLÉS

PATATAS BRAVAS

PLATS

BOEUF D'AXURIA ET BLEU
PAVÉ DE BOEUF DE BLONDE D'AQUITAINE DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA, CRÈME AU BLEU DES BASQUES ET FRITES FRAÎCHES

RIBS DE PORC BASQUE ÉPICÉS
TRAVERS DE PORC BASQUE FUMÉS ET RÔTIS, SAUCE BARBECUE AU SIPHON ET MAÏS BEURRÉ.

BACON CHEESEBURGER
BUN MOELLEUX, STEAK HACHÉ DE BOEUF DE LA COOPÉRATIVE D'AXURIA SMASHÉ, BACON GRILLÉ, CRÈME DE CHEDDAR, SAUCE AMÉRICAINE, ICEBERG, FRITES FRAÎCHES

TAKOYAKI DE CRABE
BEIGNETS DE CRABE AU COMBAVA, BONITE SÉCHÉE, AÏOLI ET RÉDUCTION JAPONAISE

COURGE AU BLEU
FARCE AU BLEU ET BRISURE DE NOIX, FOCACCIA AUX NOIX

BURGER DE CANARD
BUN MOELLEUX, STEAK HACHÉ DE CANARD DE LA FERME DE SAINT ORENS, TOMME DE VACHE DES PYRÉNÉES, KETCHUP DE PIQUILLOS, ICEBERG, FRITES FRAÎCHES

MAGRET FUMÉ DU SUD OUEST
MAGRET DE CANARD ENTIER DE LA FERME DE ST ORENS (ENV 450GR) FUMÉ À CHAUD, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CRÈME À L'AIL ET SÉSAME NOIR, FRITES FRAÎCHES

FRITES FRAÎCHES

DESSERTS

TARTE FAÇON SNICKERS
CRUMBLE, GANACHE AU CHOCOLAT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES

SAINT HONORÉ NOISETTE ET CITRON VERT.....11€
PÂTE FEUILLETÉE ET PÂTE À CHOUX, GANACHE MONTÉE À LA NOISETTE ET AU CITRON VERT, GEL CITRON ET PRALIN À LA NOISETTE

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 SÉLÉCTIONNÉS 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 SÉLÉCTIONNÉS 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