

Menu Tanker « On Board I » 46€ ttc (Entrée, Plat, Dessert, hors boissons).

Menu Tanker « On Board II » 50€ ttc (Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin).

Menu Tanker « On Board III » 55€ ttc (Formule complète avec 1 Coupe de Champagne au dessert ou 1 Conso au club).

**Animations Déambulatoires, Animateur, Chanteur (se), Karaoké, Magicien Close-up
Soirée Dansante avec un Dj.**

Apéritif: « Welcome on Board » * 50€ & 55€

Cocktail d'accueil « Libertalia » ou Tan-Kir aux Fruits des Bois & ses Grignoteries.
(Mélange de jus de fruits de saison, rhum arrangé, alcool de fruits) - (ou sans alcool).

Entrées: « Embarquement »

- Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.**
- Carpaccio de Saumon et Dorade & sa Marinade, Pousses de Cresson « Façon Gravelax ».**
- Carpaccio de Bœuf, Parmesan en copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.**
- Tartare de la Mer (Saumon, Dorade, Thon) aux Agrumes.**
- Saumon Fumé de L'Atlantique, Verdure & Crème citronnée, Toast Brioché.**
(2.50€ en supplément pour le saumon) *sauf menu 55€ (pas de supplément).
- Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Pain d'Epices, Toast Brioché.**
(3.50€ en supplément pour le Foie Gras) *sauf menu 55€ (pas de supplément).

Plats: « Simplement cuisinés »

- Faux filet de Bœuf (220 gr), Sauce Poivrée, Verdure & Gratin Dauphinois.**
- Suprême de Volaille Fermière (180 gr), Sauce Foie gras & Champignons, Verdure, Gratin Dauphinois.**
- Filet de Dorade (180 gr), Sauce Vierge, Poêlée de Légumes & Riz.**
- Pavé de Saumon (180 gr), Sauce Vierge, Riz & Poêlée de Légumes.**
- Côte de Bœuf (350 gr), cuite à la plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Gratin Dauphinois. (5.00€ en supplément pour la Côte de Bœuf).**

Desserts: « La pause douceur » Ou Gâteau « Evènement »

- Crème Brulée à la Vanille de Madagascar.**
- Tiramisu "Maison" Café.**
- Mousse au Chocolat noir.**
- Sablé au Citron caramélisé.**

Gâteaux Evènements: demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
(Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier, Poirier, Opéra, etc.)

Votre photo sur le gâteau: 10€ - Pièce Montée (supplément 5.00€/pers).

Consommations au club: 6€ - 8€ - 10€ - 12€ - Café Espresso (en suppl. 2.50€).

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit: 6.00€

Une Bouteille d'eau minérale 100cl pour 3. Eau Minérale: en suppl. 6.00€. Coupe de Crémant: 5.00€

Une Bouteille de vin/4: (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément: 20.00€.

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Vestiaire offert - Parking Gratuit

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva: 10.00% solide, liquide sans alcool - Tva: 20.00% liquide avec Alcool.

Tva Menus: 70%/75% solide - 25% / 30% liquide.

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant: 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation: 01.46.71.26.19 & Mail: adenais@hotmail.com

Menu Tanker « On Board IV » 65€ ttc

(Uniquement sur commande et réservation)

**Animations Déambulatoires, Animateur, Chanteur (se) Karaoké, Magicien Close-up
Soirée Dansante avec un Dj.**

Apéritif, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Coupe de Champagne, Eau Minérale, Vin, Café, 1 Conso.

Apéritif: Welcome on Board

**Cocktail d'Accueil ou Tan-Kir « Fines Bulles » aux fruits des Bois,
& ses 4 canapés salés.**

Entrées: « Embarquement »

**Carpaccio de Bœuf, Julienne de Crudités, Parmesan en copeaux, Flûtes aux 3 Graines,
Mesclun, Sauce Vierge.**

**Dégustation autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette,
(Tarama, Tartare & Saumon Fumé).**

**Dégustation autour du Foie Gras de Canard Pain Brioché & Pain d'Epices,
(Crème Brulée, Macaron & Tranche de Foie Gras).**

**Tartare de la Mer à l'Avocat,
(Saumon, Dorade, Crevettes).**

Plats: « Simplement cuisinés »

**Entrecôte « Argentine » (220gr), cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois.
Côte de Bœuf (350 gr) cuite à la plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel,
Gratin Dauphinois.**

Thon mi-cuit aux Graines de Sésame, Légumes du Soleil, Sauce Vierge.

Dos de Cabillaud en croûte d'Herbes, Sauce Verte, Poêlée de Légumes.

Tartine Croustillante Fromagère

Desserts: « La pause douceur » avec sa Coupe de Champagne.

Crème Brulée à la Vanille de Madagascar.

Tiramisu "Maison" Café.

Mousse au Chocolat noir.

Sablé au Citron caramélisé.

Vin Millésimé de nos régions, bte/3: Rouge, Blanc, Rosé.

Une Bouteille d'eau minérale Plate ou gazeuse 100cl pour 3. Eau Minérale: en suppl. 6.00€

Gâteaux Evènements: demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h

Votre photo sur le gâteau: 10€ - Pièce Montée (supplément 5.00€ /pers).

Consommations au club: 6€ - 8€ - 10€ - 12€

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit: 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Vestiaire offert - Parking Gratuit

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva: 10.00% solide, liquide sans alcool - Tva: 20.00% liquide avec Alcool.

Tva Menus: 70%/75% solide - 25% / 30% liquide.

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant: 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation: 01.46.71.26.19 & Mail: adenais@hotmail.com

Menu Festif « On Board V » 80€ ttc

(Uniquement sur commande et réservation)

**Apéritif, 4 Canapés, Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne,
1 Conso, Café.**

**Animations Déambulatoires, Animateur, Chanteur (se), Karaoké, Magicien Close-up,
Soirée Dansante avec un Dj.**

Apéritif: Welcome on Board

**Cocktail de Bulles aux Fruits des Bois,
& ses 4 canapés salés.**

Entrées

**Déclinaison autour du Foie Gras, Chutney aux Fruits,
Mini-crème Brûlée, Macaron au Foie Gras, Brioche.**

Déclinaison autour du Saumon.

(Fumé, Tartare, Tarama), Brioche.

Déclinaison autour du Tartare,

(De la mer & Végétarien).

Plats

Entrecôte « Argentine » (250gr), cuite à la Plancha, Beurre persillé, Gratin Dauphinois, Mesclun.

**Côte de Bœuf (350 gr), cuite à la plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maître d'Hôtel, Gratin
Dauphinois, Mesclun.**

Sole Meunière (400 gr), au Beurre Noisette, Pommes Vapeur et Légumes.

Risotto de St-Jacques & Gambas à l'Armoricaine.

Assiette Fromagère

Desserts ou Gâteaux Evènement

**Gourmandises Du Tanker & sa Coupe de Champagne.
(Trilogie de Petites Pâtisseries, Mousseline de Fruits).**

Ou

Gâteaux au Choix ((Fruits Jaunes, Fruits Rouges, 3 Chocolats, Fraisier, Framboisier, Opéra etc...))

Vin Millésimé de nos régions bte/3: Lalande de Pomerol (rouge), Chablis (blanc), Rosé de Provence.

Une Bouteille d'eau minérale Plate ou gazeuse 100cl pour 3. Eau Minérale: en suppl. 6.00€

**Gâteaux Evènements: demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur
commande 24h**

Votre photo sur le gâteau: 10€ - Pièce Montée (supplément 5.00€/pers).

Consommations au club: 6€ - 8€ - 10€ - 12€

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit: 6.00€

Uniquement sur Réservation 48 h à l'avance pour les groupes et sélection du détail des menus selon arrivage.

Vestiaire offert - Parking Gratuit

(Afin de suivre la traçabilité, L'origine de nos viandes bovines est affichée à l'entrée du restaurant)

Tva: 10.00% solide, liquide sans alcool - Tva: 20.00% liquide avec Alcool.

Tva Menus: 70%/75% solide - 25% / 30% liquide.

Prix Préférentiel sur les Bouteilles au Club pendant la Soirée dansante au client du restaurant: 100€

Le Libertalia - Quai N° 6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine - www.Libertalia-paris.com/fr

Réservation: 01.46.71.26.19 & Mail: adenais@hotmail.com