

Menu Escale « On Board Festif I » 45€ ttc

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Crémant.

Menu Escale « On Board Festif II » 50€ ttc

Formule complète avec 1 Coupe de Champagne au Dessert et 1 Café.

Animations (karaoké DJ (300€ ttc) Magie close-up (200€ ttc) & ou Chanteuse (200€ ttc)

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Au Vin Blanc et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

Entrecôte « Argentine » (220gr), Cuite à la Plancha, Beurre Persillé, Gratin Dauphinois.

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

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

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Moelleux au Chocolat Insert de Framboise sur son Sablé breton.

Tiramisu aux Fruits & Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).

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

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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 48H 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% liquide.

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Menu Escale « On Board Festif III » 65€ ttc

Apéritif, 3 Canapés, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café.

Animations (karaoké DJ (300€ ttc) Magie close-up (200€ ttc) & ou Chanteuse (200€ ttc)

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

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

Côte de Bœuf (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois.

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

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Moelleux au Chocolat Insert de Framboise sur son Sablé breton.

Tiramisu aux Fruits Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).

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

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€.

Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

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

Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com

Menu Escale « On Board Festif III » 80€ ttc

Apéritif, 3 Canapés, Entrée, Plat, Dessert, Eau Minérale, Vin, Coupe de Champagne, Café,

Ticket Conso au Club, 1 Animation (25 Personnes Minimum).

Animations (karaoké DJ (300€ ttc) Magie close-up (200€ ttc) & ou Chanteuse (200€ ttc)

Cocktail d'Accueil « Welcome on Board » et Ses Mélanges Salés.

« **Libertalia** » Mélange de Jus de Fruits de Saison, Rhum Arrangé, Alcool de Fruits.

« **Kir** » Fines Bulles et Fruits des Bois.

« **Tanker** » Mélange de Jus de Fruits Exotique.

Entrées : « Embarquement »

Carpaccio de Bœuf, Parmesan en Copeaux, Gressins, Mesclun, Sauce Vierge.

Mozzarella « Burrata » Sauce Pesto, Crème Balsamique, Mesclun.

Tartare de Tomate et Concombre Aux Rillettes de Thon, Sablé au Parmesan, Jeunes Pousses.

Tartare de la Mer Saumon, Dorade, Thon & Fruits Exotiques.

Déclinaison autour du Saumon, Crème Citronnée, Petite Roquette, Tarama, Tartare, Saumon Fumé.

Déclinaison autour du Foie Gras, Pain d'Épices & Brioché, Crème Brulée, Macaron, Tranche de Foie Gras de Canard.

Plats : « Simplement cuisinés »

Suprême de Volaille Rôtie (180 gr) Sauce Cajun, Verdure, Gratin Dauphinois.

Maccheroni (Pasta) aux Légumes Croquants, Parmesan, Sauce Verte.

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

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

Côte de Bœuf (350 gr) Cuite à la Plancha, Fleur de sel de Guérande, Beurre Maitre d'Hôtel, Verdure & Gratin Dauphinois.

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

Crème Brulée Au Caramel Beurre Salé.

Panna Cotta à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges.

Moelleux au Chocolat Insert de Framboise sur son Sablé breton.

Tiramisu aux Fruits Spéculoos.

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).

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

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/3 : (Vin Rouge Bordeaux de Maucaillou ou Château Lalande, Vin Blanc Chablis).

Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine www.Libertalia-paris.com/fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com



Menus Diner Semaine / Année 2021

L'équipage vous souhaite un agréable repas à bord

Gâteaux Évènements : demandez la plaquette (sans supplément à la place des desserts) sur commande 48h
Pièce Montée (supplément 5.00€ / pers).

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

Ticket consommation pour la soirée dansante à acheter avant minuit : 6.00€ hors cocktails et Alcools supérieurs

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

Une Bouteille de vin/3 : (Vin de nos régions - Rouge, Blanc, Rosé). Bouteille de Vin en Supplément : 20.00€.

Uniquement sur réservation 48H 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% liquide.

Le Libertalia - Quai N°6 Jean Compagnon 94200 Ivry sur Seine. www.Libertalia-paris.com/fr
Réservation : 01.46.71.26.19 & Mail : adenais@libertalia-paris.com & candice@libertalia-paris.com