



BAHIA

BUSINESS

evenement et seminaire

BUSINESS@BAHIATIKKA.COM
02.40.62.17.02

DINER

2 Amuses bouches

ENTREES

Tartare de Saint Jacques exotique

Velouté de panais
Œuf parfait, croutons

Foie gras de canard poêlé sur toast choripan,
compotée mangue vanille

PLATS

Paleron de cochon braisé au four à charbon,
Pomme de terres et carottes confites, jus corsé

Filet de daurade royale, sauce champagne
Légumes au curry vert et épices douces, risotto de quinoa

Tranche de picahna grillé au barbecue,
écrasé de pomme de terre à la truffe

DESSERTS

Ananas rôti a la Broche,
aux épices douces, glace vanille

Cheesecake citron

Assiette gourmande

TARIF MENU 40€

BOISSONS

1 caïpirinha, 1 aperol spritz ou 1 bière **OFFERT**

1 Bouteille de vin pour 2 personnes
(blanc, rouge ou rosé de notre sélection)

1 Bouteille d'eau plate ou gazeuse pour 3 personnes

TARIF BOISSON 15€

DATE : Jeudi 15 Décembre 2022

CONTACT : GUILLAUME AGB

MAIL : guillaume@agb-menuiserie.fr

TELEPHONE :

NOMBRE DE PERSONNES : 60 PERSONNES

HEURE : 19h00

Dîner

Zone Pornichet Atlantique

Merci de nous confirmer le nombre précis de personnes présentes au moins 48h à l'avance

Merci de nous informer une semaine à l'avance **pour le choix unique du menu**

Nos menus sont susceptibles de changer, car nous travaillons avec des produits frais et de saisons

Toute annulation à moins de 48h avant la date de l'événement sera facturée

Règlement sur place le jour même ou par envoi de facture

Toute consommation supplémentaire sera facturée au prix de la carte

Un acompte de 30% est demandé lors de la réservation