

Nos offres dédiées aux entreprises,
Valable en dîner à la Dèmesure sur Seine à l' Ouest
Sur la terrasse extérieure à quai
ou
sur la terrasse du Bateau Concorde Atlantique

Offre découverte (10 pièces cocktail) à 75€ HT par personne

- 1 cocktail d'accueil à la carte
- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave

Rosé : Jolies Filles Bio Cuvée 2020 IGP Gard 75cl

Rouge : Pinot Noir IGP Pays D'Oc Altugnac Les Turitelles 2018

Blanc : Chardonnay Ecoterra Pays d'Oc 2019 Bio 75cl

- Open softs

Notre cocktail dînatoire

8 Pièces Salé

Chiffonnade de saumon fumée sauce citronnée

Canapé de fromage de chèvre et tomate confites

Pain polaire au thon, citron et aneth

Navette briochée au thon

Brochette tomate grappe, mozzarella huile d'olive basilic

Brochette de pruneaux - Magret fumé

Mini burger végétarien

Samossa aux légumes

2 pièces sucré

Brochettes de fruit frais

Macarons assortis

Offre dégustation à 100€/HT

En apéro :

- 1 cocktail d'accueil à la carte

- 1 bouteille de champagne pour 2 à partager

Laurent Fosse Blanc de Blanc 75cl

- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave

Rosé : Jolies Filles Bio Cuvée 2020 IGP Gard 75cl

Rouge : Pinot Noir IGP Pays D'Oc Altugnac Les Turitelles 2018

Blanc : Chardonnay Ecoterra Pays d'Oc 2019 Bio 75cl

- Open softs

Notre cocktail dînatoire

11 Pièces Salé

Chiffonnade de saumon fumée sauce citronnée

Canapé de fromage de chèvre et tomate confites

Pain polaire au thon, citron et aneth

Navette briochée au Thon

Pain Polaire Volaille estragon crudités

Brochette de crevette marinée au basilic

Brochette tomate grappe, mozzarella huile d'olive basilic

Brochettes de Pruneaux – Magret fumé

Mini hot dog de volaille

Mini burger végétarien

Samossa aux légumes

4 pièces sucré

Quenelle Citron meringué

Dôme au chocolat noir

Tartelette passion, crousti de fruit

Brochettes de fruit frais

Offre premium à 125€/HT

En apéro :

- Open Bar sur toute notre carte de cocktail, bière et soft.

- 1 bouteille de vin pour 2

Notre cave premium

Rosé : Minuty Prestige Rosé Côtes de Provence AOC 75cl

Rouge : Pic Saint Loup AOC Mas de L'Oncle 2018 75cl

Blanc : Petit Chablis AOC Seigneurie de la Madeleine 2019 75cl

- Open softs

Notre cocktail dînatoire

11 Pièces Salé

Chiffonnade de saumon fumée sauce citronnée

Canapé de fromage de chèvre et tomate confites

Pain polaire au thon, citron et aneth

Navette briochée au Thon

Pain Polaire Volaille estragon crudités

Brochette de crevette marinée au basilic

Brochette tomate grappe, mozzarella huile d'olive basilic

Brochettes de Pruneaux – Magret fumé

Mini hot dog de volaille

Mini burger végétarien

Samossa aux légumes

4 pièces sucré

Quenelle Citron meringué

Dôme au chocolat noir

Tartelette passion, crousti de fruit

Brochettes de fruit frais