



RESTAURANT FRANÇAIS

LE COMPOSTELLE

Groups Menu

Rate applicable from 10 people and for the whole group.
Only by reservation

SANS REFAIRE
SANS REFAIRE
SANS REFAIRE

Meal at €75 inc.tax (€66.91 excl.tax)

AMUSE BOUCHE

VEAL SWEETBREADS, GRAVY SAUCE, SCALLIONS, KOHLRABI DUO

OR

LANGOUSTINE RAVIOLI, POTATOES AND VODKA FOAM, BISQUE

PRESSED LAMB WITH TRUFFLE JUICE, EGGPLANT AND CEBETTE

OR

SCALLOPS, PASSION FRUIT AND IODIZED « SAUCE VIERGE »
RICE WITH SEAWEED IN TWO WAYS, PARSNIP

CHEESE VARIATION

CHOCOLATE SPHERE, BAILEYS CREAM, COCOA BISCUIT

OR

CREAM « FONTAINEBLEAU », TRILOGY OF FIGS

Your drinks :

Glass of Champagne (12cL)
½ Bottle (37,5cL) of Pouilly-Fumé AOC OR Saint-Emilion AOC
½ Bottle (50cL) of Badoit OR Évian
Coffee OR Tea

«Alcohol abuse is dangerous to health. To be consumed with moderation. »

Meal at €50 incl.tax (€44,91 excl.tax)

AMUSE BOUCHE

VEAL SWEETBREADS, GRAVY SAUCE, SCALLIONS, KOHLRABI DUO

OR

LANGOUSTINE RAVIOLI, POTATOES AND VODKA FOAM, BISQUE

VEAL QUASI, SEASONAL VEGETABLES

OR

MONKFISH CHEEK, PASSION FRUIT AND IODIZED « SAUCE VIERGE »
RICE WITH SEAWEED IN TWO WAYS, PARSNIP

CHEESE VARIATION
(€5 EXTRA)

CHOCOLATE SPHERE, BAILEYS CREAM, COCOA BISCUIT

OR

CREAM « FONTAINEBLEAU », TRILOGY OF FIGS

Your drinks :

Kir white wine(12cL)

1/3 Bottle (25cL) of Petit Chablis AOC OR Crozes-Hermitage AOC rouge

½ Bottle (50cL) of Badoit OR Évian

Coffee OR Tea

(€5 EXTRA FOR A GLASS OF CHAMPAGNE INSTEAD OF THE KIR WHITE WINE)

«Alcohol abuse is dangerous to health. To be consumed with moderation. »

Menu €42 incl.tax (€37,53 excl.tax)

Except Saturday evening, Sunday noon and public Holiday

AMUSE BOUCHE

SQUASH SOUP, HONEY, SMOKED DUCK BREAST, WALNUT

OR

GORGONZOLA AND FIG RAVIOLI, CHEESE FOAM

DUCK BREAST, ROAST JUICE, VANILLA CARROT VARIATIONS

OR

COD BACK, VEAL JUICE, SMOKED EEL CREAM, MASHED POTATOES

CHEESE VARIATION
(€5 EXTRA)

« BRIOCHE PERDUE » WITH SALTED BUTTER AND VANILLA ICE CREAM

OR

AROUND KIWI AND TARRAGON

Your drinks :

Kir (12cL)

1/3 Bottle (25cL) of Pays d'Oc IGP Viognier Blanc OR Côtes-du-Rhône AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) of Badoit OR Evian

Coffee

(€5 EXTRA FOR A GLASS OF CHAMPAGNE INSTEAD OF THE KIR WHITE WINE)

«Alcohol abuse is dangerous to health. To be consumed with moderation. »

VEGETARIAN

SQUASH SOUP, HONEY, WALNUT

EGGPLANT, MEZZE STUFFED,
SIMMERED FROM THE MARKET GARDENER

CREAM FONTAINEBLEAU, TRILOGY OF FIGS

CHILDREN'S MENU

€22.00 inc.tax Starter + Dishes + Dessert
€19.50 inc.tax Starter + Dishes ou Dishes + Dessert
drinks included

IBERICO HAM CROQUETTE

COD FISH OR POULTRIE
(mashed potatoes)

VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND CHANTILLY

THE OPTIONS

- Birthday cake : instead of the dessert + inscription of your choice

CAKE OF THE MOMENT TO ASK

- Extra amuse-bouche : €4 inc.tax for 3 pieces per person
- Mignardise extra served with coffee : 3€TTC for 2 pieces per person
- Droit de bouchon : €12 inc.tax per opened bottle
- Droit de bouche : €3 TTC per person
- Extra glass of wine : ½ bottle of wine instead of 1/3 of wine €4 extra for the €42 menu and €6 extra for the 50€ menu
- Extra galss of Champagne : 10€ TTC/ person
- Trou Normand : Pear, apple, Mirabelle, Lemon : €5.5 inc.tax
- Room privatization possible under conditions

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Choix individuel sur place possible jusqu'à 12 personnes.
- Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.
- Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 8 jours avant l'évènement.
- Menus et options à convenir au minimum 72h avant la prestation.
- Le nombre de convives transmis 48h à l'avance sera facturé.
- Les mets proposés sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des saisons. Nous nous engageons à livrer des mets de qualité et de gamme équivalente en cas de modification de menu.
- Le restaurant est à votre disposition de 12h à 16h00 le midi et de 19h30 à 00h pour le service du soir.
Avant ou au-delà de ces horaires, toute heure entamée est facturée 125€ TTC.
Le restaurant devra être libéré au plus tard à 18h le dimanche midi.
- Uniquement sur réservation. Celle-ci sera prise en compte en échange du devis signé avec la mention « Bon pour Accord », accompagné d'un acompte de 30% du montant total de la Prestation.

SÉMINAIRE D'ENTREPRISE GROUPES & ANNIVERSAIRES

ESPACE PRIVATIF OU PRIVATISATION DU RESTAURANT

ASTRID TRENTESAUX CHARGÉE CLIENTÈLE

RÉSERVATION 06 25 87 02 76

contact@lecompostelle.fr

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

INSTAGRAM @LECOMPOSTELLE

FACEBOOK @LECOMPOSTELLELILLE

