

LES FORMULES PRIVATISATION + TRAITEUR



LE CAPITAINE

• *Sur la péniche Aabyse* •



1, quai François Mauriac
75013 Paris



le_capitaine13

FORMULE CLASSIQUE

• Sur la péniche Aabyse • Pour un minimum de 25 personnes • S

ENTRÉES

Variété d'entrées sur table à partager
(à raison d'une entrée pour deux personnes) :

- Tempura de poulet, sauce tartare
- Houmous au haché de bœuf maison
- Houmous aux champignons rôtis
- Ailes de poulet sautées, caramélisées
- Pains pitas

PLAT PRINCIPAL

Planches de viandes :

- Entrecôtes, sauce au poivre
- Parguit, sauce persillade

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches à la provençale
- Frites de patate douce
- Salade fraîche
- Salade d'endives

DESSERT

- Grand gâteau ou douceurs au choix
- Plateaux de fruits de saison

Tarif sur demande

• Sur la péniche Aabyse •

FORMULE GASTRONOMIQUE

Pour un minimum de 25 personnes

Un assortiment de pains artisanaux sera à disposition tout le long du repas

ENTRÉES

Une entrée identique pour tous les convives, parmi les choix suivants :

- Saumon mariné au citron vert
- Focaccia à la crème de champignons, champignons poêlés et ventrêche de thon
- Carpaccio de bœuf et ses condiments aux agrumes
- Pita à l'agneau

PLAT PRINCIPAL

Une plat identique pour tous les convives, parmi les choix suivants :

- Tajine d'épaule d'agneau & ses légumes
- Pièce de bœuf confite servie avec ses champignons sautés & sa purée truffée
- Suprême de poulet & son risotto à la châtaigne

DESSERT

Un dessert identique pour tous les convives, parmi les choix suivants :

- Pavlova
- Tarte citron-pistache
- Ganache au chocolat, sablé breton & caramel au beurre salé

Tarif sur demande

FORMULE ABONDANCE

Pour un minimum de 25 personnes

ENTRÉES

Assortiments d'entrées froides & chaudes

- Dix kémias sur table
- Bricks & banatages au thon

PLAT PRINCIPAL

Assortiment de grillades & brochettes

- Parguit, sauce persillade
- Ailes de poulet, sauce barbecue
- Escalopes de poulet grillé
- Merguez
- Entrecôtes
- Keftas de bœuf
- Keftas de veau
- Côtelettes d'agneau

ACCOMPAGNEMENTS

Deux accompagnements au choix

- Légumes rotis
- Pâtes à la sauce
- Haricots verts
- Pommes grenailles au four
- Salade endive pommes & noix

DESSERT

Plateaux de fruits
(Gâteau d'anniversaire en option
à 3.50€^{HT} /personne)

Tarif sur demande

FORMULE SIMHA

Pour un minimum de 40 personnes

ENTRÉES

Sept kémias servies à table

Plat de poisson
(en option, à 15€^{HT} /personne) :

- Pavé de saumon
- Dos de cabillaud
- Daurade

PLAT PRINCIPAL

Un plat au choix parmi les plats suivants :

- Rôti de bœuf, sauce vin rouge
- Poulet au citron & olives
- Effiloché d'agneau, sauce orientale

ACCOMPAGNEMENTS

Un accompagnement au choix :

- Pommes de terre sautées, sauce persillade
- Gratin de pommes de terre
- Brochettes de tomates confites
- Fagot d'haricots verts
- Purée de pommes de terre
- Champignons forestiers au romarin

DESSERT

Assiette garnie, composée d'un assortiment de petits-fours, tartelettes & fruits frais

Egalement disponibles en option :

- Pièce montée (5.50€^{HT} /Personne)
- Boule de glace (2.00€^{HT} /Personne)
- Macarons (2.00€^{HT} /Personne)

Tarif sur demande

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Vous avez la possibilité de ramener à vos frais, vos propres alcools & vins. Aucun droit de bouchon ou autre frais supplémentaire ne vous sera facturé
- Jusqu'à 40 personnes, nous avons la possibilité de dresser une seule table pour tous les convives. Au dessus de ce nombre, nous serons dans l'obligation de disposer plusieurs tables rondes

CHAQUE FORMULE COMPREND ...

- Service à table
- Vaisselle
- Sonorisation
- Frais de ménage
- La privatisation intégrale du bateau (Salle intérieure et extérieure)
- Boissons softs & boissons
- Pièce montée en option