

FORMULE GLAN

(de 20 à 100 pax) 23,5€ ht/pax

ENTRÉE

(Exemple de menu)

Focaccia, salade de gésiers confits maison.

PLATS

PÊCHE

Merlan de ligne croustillant, sabayon à l'ail noir grenailles confites, champignons bruns, persillade.

CHASSE

Hampe de boeuf, sauce échalotes, grenailles confites, champignons bruns, persillade.

CUEILLETTE

Taboulé de quinoa et légumes braisés de saison, glaçage au miso maison.

DESSERT

Salade de fruits oranges, sorbet citron, bouillon au poivre.








FORMULE 3 TEMPS

(de 20 à 200 pax) 23,5€ ht/pax

Service 1

- Ajo Blanco, huile verte, amandes torréfiées 
- Sélection de charcuteries d'exception
- Gravlax de truite des Pyrénées, coulis de fruits rouges

Service 2

- Cromesquis d'aligot truffé 
- Tataki de boeuf à la braise
- Pomme Pont Neuf, ketchup de saison 

Service 3

- Déclinaison de chocolats
- Petit chou craquelin



Végétarien



Végan



FORMULE 3 TEMPS VÉGÉTARIENNE

(de 20 à 200 pax) 23,5€ ht/pax

Service 1

- Ajo Blanco, huile verte, amandes torréfiées
 - Terrine végétale, pickles
 - Jardin du Sapiens:

Légumes de saison, cuits, crus ou marinés

Terre comestible: crumble au charbon végétal et poudre d'olive, herbes fraîches

Service 2

- Cromesquis d'aligot truffé
 - Falafels, labneh
- Déclinaison de carottes, chimichurri

Service 3

- Déclinaison de chocolats
 - Petit chou craquelin



FORMULE 4 TEMPS

(de 20 à 200pax) 34,5€ ht/pax

ⓧ Végétarien 🌿 Végan

Service 1

- Ajo Blanco, huile verte, amandes torréfiées 🌿
- Falafel, labneh, pousse de beterrave ⓧ
- Sélection de charcuteries d'exception



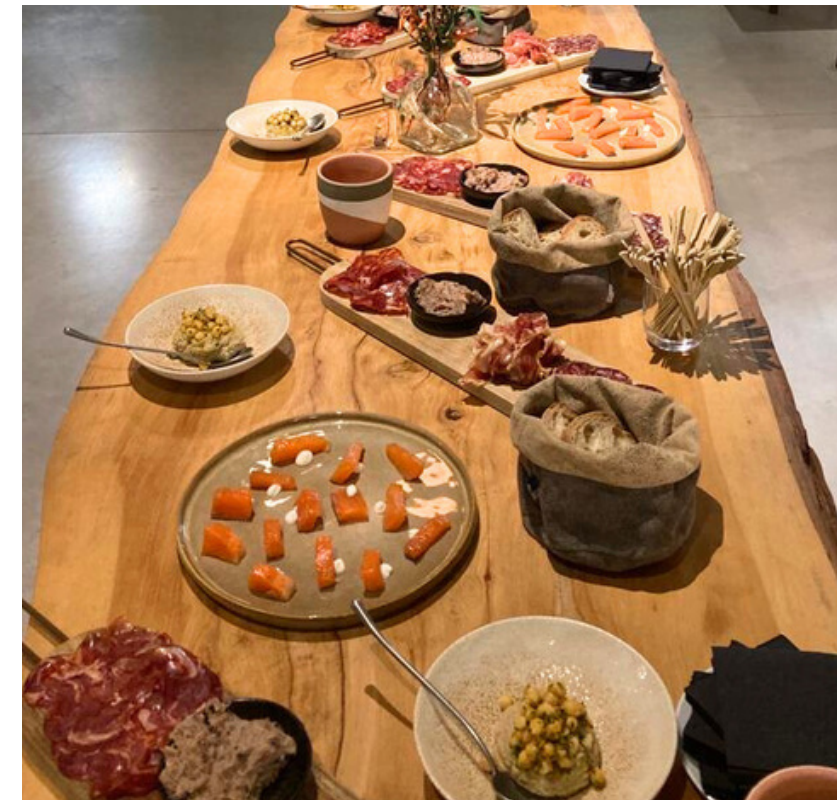
Service 2

- Croquettas de jambon ibérique
- Gravlax de truite des Pyrénées, coulis de fruits rouges ⓧ
- Cromesquis d'aligot truffé



Service 3

- Tataki de boeuf à la braise, marinade Ponzu
- Pomme Pont Neuf, ketchup de saison 🌿
- Sélection de fromages affinés



Service 4

- Déclinaison de chocolats
- Petit chou, craquelin





VOS MOMENTS DE PAUSE

Sapiens vous propose d'organiser un petit déjeuner pour votre groupe, autour d'un buffet dans le but de vous faire vivre un moment de détente et de partage.

PETIT-DÉJEUNER OU GOÛTER

Formule de base 7,5€ HT/pax

-Boissons chaudes : machine à espresso
Lavazza à capsule recyclable

-Boost Détox Sapiens

(Infusion de concombre, agrumes, thé vert et gingembre.)

-Viennoiseries



FORFAIT BOISSONS ET ANIMATIONS



- Eau plate ou gazeuse + café (3.5€ ht/pax)
- Soft : jus, soda, boost Sapiens (3€ ht/pax)
- Boost Détox 5L (50€)

Forfait Bouteille

- 1 bouteille pour 6 (3,75€ ht/pax)
- 1 bouteille pour 5 (4,4€ ht/pax)
- 1 bouteille pour 4 (5,5€ ht/pax)
- 1 bouteille pour 3 (6,6€ ht/pax)

Forfait Alcool

- Cocktail apéritif sur mesure ou classique (8€ ht/pax)
- Cocktail d'accueil : Punch, Spritz Sapiens (6€ ht/pax)
- Coupe de champagne (7€ ht/pax)
- Fût de bière artisanale Eguzki (30L) 120 demis (300€ ht)

Possibilité de mettre en place une tireuse mobile pour la commande de 2 fûts de bière minimum.

Animations

- Videoprojecteur + micro 90€ ht
- DJ set à partir de 450€ ht
- Baby foot 450€ ht
- Privatisation du restaurant à partir de 800€ ht