

# VOTRE MARIAGE



A vos stylos....faites votre choix parmi nos propositions et informer nous de votre sélection par mail à l'adresse [restaurantlaboheme974@gmail.com](mailto:restaurantlaboheme974@gmail.com)

Par retour nous vous enverrons un devis personnalisé

Nous pouvons recevoir jusqu'à 90 personnes assises

Tous nos plats sont élaborés par notre équipe sur place avec des produits frais du moment.

[Restaurant la Bohème 24 allée des dauphins 97426 Les trois bassins](#)

[PORT. 06 92 38 00 32](#)

## Apéritif (open bar pdt 1h)

Punch (coco et fruits) et softs (Coca-Cola, jus de fruit, ice tea) .....	15€/pers
Whisky, martini, Ricard, kir et softs.....	14€/pers
Champagne Brut (2 verres/pers) et softs .....	20€/pers
Méthode traditionnelle Afrique du sud (2 verres) et softs .....	15€/pers
Mojito, pina colada et softs .....	18€/pers
Virgin mojito, Virgin pina colada et softs .....	15€/pers

## Amuse-bouche

*Amuses-bouches gourmets : 6 unités/pers ..... 8€ 12 unités/pers .....16€*

*Croquettes de pommes de terre, accras de poisson, samoussas fromage, veloutés de petit pois et menthe, canapés de tapenade d'olive, légumes crus et sauces maison, bonbons piment, croquettes de fromage, toasts de rilette de poisson, poulet en brochette et soja, bouchée polenta, feuilletée légumes.*

*Amuses-bouches prestiges : 6 unités/pers ..... 16€ 12 unités/pers .....32€*

*Accras de camarons, Foie gras sur toast, tarte fromage, poulet en croustade d'herbes et sa mousse pesto, croquette de patates douces truffées, verrine de tartare de poisson cru, brochette de poulet à la tandoori, roulé de jambon cru à la crème de chèvre et poivrons confit, dips de légumes crus sur son lit de sauce, queue de crevette tempoura, verrine de melon et jambon, chèvre panée.*

## Formule buffet (mini 40 pers/max



**Entrées** : 3 entrées au buffet

Buffet d'entrées gourmet : Tarte salée brèdes, marbré de poisson fumé et citrouille, Méli-mélo fraîcheur (salade verte féta, tomates, aubergines et courgettes grillées, graines de courge poêlées, vinaigre balsamique et huile d'olive vierge) .....14€/pers

Buffet d'entrées prestige : foie gras maison et son confit d'oignons, tarte fine à la tomate, comté fruité et son émulsion basilic, finesse de marlin fumée .....19€/pers

### **Trou réunionnais :**

Rhum au gingembre et sa boule de glace au citron.....6€/pers

**Plats** : 2 viandes et 1 poisson, 2 accompagnements et 3 sauces maison

Buffet plats gourmet : Jolie de légine et sa sauce citron gingembre, suprême de volaille sauce forestière, porc rôti sauce moutarde à l'ancienne, Légumes de saison et écrasé de pommes de terre ..... 22€/pers

Buffet plats prestige : Cassolette de la mer au vin blanc (moules, crevettes et légine), magret de canard rôti sauce miel, mignon de porc en croute feuilleté et sa sauce Antillaise, mousseline de butternut et carottes et sa polenta poêlés ..... 29€/pers

Buffet barbecue : Canard, poulet mariné, pêche du jour, sauce poivre, citron gingembre, forestière, pomme de terre braisés, brochettes de légumes grillés ..... 27€/pers

### **Fromages** : 3 morceaux par personne

Buffet fromage ..... 9€/pers

### **Desserts**

Buffet desserts gourmet : Fondant tout chocolat, Brochettes d'ananas marinés à la vanille, verrine du moment ..... 9€/pers

Pièce montée : crème pâtissière ou mousseline de parfums aux choix (vanille, café, chocolat, praline ou mixte) 4 choux/pers et nougatine ..... 9€/pers

**Café ou thé**..... 2€/pers

## Formule repas servis à table (Mini 40 pers/maxi 90 pers)

### *Entrée au choix*

Entrée gourmet : Roulé de courgette mariné, crème takamaka, tomates et vinaigre de xérès (froid) ou tarte de saison maison (chaude) .....12€/pers

Entrée prestige : Foie gras et sa confiture d'oignon ou tarte fine à la tomate, comté fruité et son émulsion basilic ..... 17€/pers

### *Trou Réunionnais*

Rhum au gingembre et boule de glace citron..... 6€/pers

### *Plat principal*

Plat gourmet : Dorade snacké et sa sauce Antillaise (piment à part) ou mignon de porc en croute feuilleté et sa sauce moutarde à l'ancienne. Accompagné de gratin de banane verte, de ratatouille et de riz nacré façon pilaf ..... 18€/pers

Plat prestige : Souris d'agneau à l'ail et sa mousseline de butternut et carottes et sa polenta poêlé ou cassolette de la mer au vin blanc (moules, crevettes et légine) et frites de polenta ..... 26€/pers

*Fromages* : 3 morceaux par pers ..... 10€/pers

### *Dessert*

Dessert : crémeux citron sur sa base de spéculos

Ou poire pochée façon belle Hélène ..... 9,5€/pers

Pièce montée : crème pâtissière ou mousseline de parfums aux choix (vanille, café, chocolat, praline ou mixte) 4 choux/pers et nougatine ..... 9,5€/pers

*Café* : ..... 2,5€/pers

Menus enfants – 12 ans ..... 20€/pers

Nuggets poulet maison/ frites fraîche et julienne de carottes crues à sauce à l'orange/ glace à l'eau ou fondant chocolat

Menus prestataires ..... 25€/pers

Une boisson, une assiette, un dessert

## Informations générales



- Possibilité d'apporter votre dessert (droit de coupe 3€/pers)
  - Possibilité de louer un chapiteau (1 000 €)
  - Droit de bouchon 9 € la bouteille (75cl) vin, ou champagne
  - Droit de bouchon 15€ alcool fort (75cl) Quantité limitée.
  - Possibilité louer pompe à bière Nous consultés.
  - Possibilité de rajout de vin rouge, blanc, rosé :
    - Pichet 50 cl pour 3 pers .....4€/pers
    - Ou bouteille 75 cl pour 4 pers .....6€/pers
  - Pour la privatisation : Rajout de 1,5€ /pers/heure (Obligatoire au-delà de 55 pers)
  - Obligation de prendre une nourrice pour les enfants cause piscine (nous consultés)
  - De l'eau carafe est servis à table, possibilité de rajout de bouteille de softs (coca, Cilaos, eau etc..) 3€ l'eau (1L) et 5€ la boisson sucrée. (1L/1,5L)
  - Le restaurant vous accueillera le soir jusqu'à minuit maximum.
- Pour les repas du midi, les horaires sont ajustables à votre demande.
- Nous acceptons les cérémonies laïques dans le jardin.
  - Pour demande de musique ou groupe, nous consulté.

Nos prix sont TTC service compris. Vaisselle comprise. Mobilier compris.

Lorsque le devis est validé de votre part, il vous faudra nous le retourner ainsi que les conditions générales de vente signées bon pour accord.

Après le versement d'un acompte de 10% la date vous est définitivement réservé.

