



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1888

NOS PROPOSITIONS DE MENUS POUR LES GROUPES

Le Chapon Fin invite les groupes à découvrir la cuisine réinventée, généreuse et savoureuse de son Chef, ainsi que l'incroyable décor de rocaille du début du XXème siècle de la salle du restaurant.

Le menu déjeuner, est disponible uniquement le midi du mardi au vendredi.

Le menu en Trois Temps et le menu en Quatre Temps sont disponibles le midi et le soir.

Tous nos menus sont accompagnés d'amuses-bouches et de mignardises.

MENU DÉJEUNER DU CHAPON (40€)

LE CONTENU DU MENU EST DONNÉ A TITRE D'EXEMPLE, CELUI-CI ÉTANT RENOUELÉ TOUS LES MOIS SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET DE LA SAISON *Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi*

Moelleux de potimarron soufflé, crème légère et jus d'huîtres



Lieu jaune poché à l'huile d'olive, légumes oubliés aux agrumes

Ou

Volaille de Noël fermière rôtie, compression de pommes de terre, châtaigne et jus réduit



La poire rôtie, vin chaud et pain d'épice

MENU TROIS TEMPS (69€) OU MENU QUATRE TEMPS (89€)

LE MENU TROIS TEMPS (3 PLATS) VOUS DONNE LA POSSIBILITÉ DE CHOISIR ENTRE UN POISSON OU UNE VIANDE. DANS LE MENU QUATRE TEMPS (4 PLATS) LE POISSON ET LA VIANDE SONT INCLUS

Volaille fermière, petits légumes acidulés et vinaigrette fruitée



Pêche noble, légumes oubliés et beurre blanc au Champagne

et/ou

Canard façon Apicius, pomme confite et jus à quintessence



La Banane, chocolat de la maison Valrhona et Whisky

Contacts :

Restaurant : Le Chapon Fin - 5 Rue Montesquieu - 33000 Bordeaux - 05 56 79 10 10

Service Commercial : Bordeaux Saveurs - 4-6 Cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux - 05 56 90 91 92



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1888

ACCORDS METS ET VINS

Les vins sont sélectionnés par notre chef sommelier, dans la somptueuse cave à vins du restaurant. Il déterminera les vins qui se marieront parfaitement avec votre repas.

DÉJEUNER DU CHAPON FIN 3 plats

Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)

19€

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

25€

MENU TROIS TEMPS 3 plats (entrée, poisson ou viande, dessert)

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

40€

MENU QUATRE TEMPS 4 plats (entrée, poisson et viande, dessert)

Accords Mets et Vins avec quatre verres (8cl)

50€

OPTIONS

Sélection de fromages affinés de chez Beillevaire

10€

Forfait eaux minérales & café/thé

8€

Forfait coupe de champagne & 3 bouchées apéritives

33€

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives.

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous mettons à votre disposition la liste des allergènes, ainsi que des propositions spécifiques pour les régimes spéciaux.

Le Chapon Fin a une capacité d'accueil de 90/100 personnes.

A partir de 45 personnes la salle de restaurant est entièrement privatisée.

La privatisation totale du restaurant peut entraîner des frais supplémentaires de location de salle.

Au cœur de la cave du XV^e siècle, *Le Petit Salon* vous invite à un moment confidentiel, professionnel ou privé. Il peut accueillir jusqu'à 16 personnes pour un repas plus intimiste.

Les offres groupes sont valables dans cet espace avec un supplément de 15€ par personne.

Contacts :

Restaurant : Le Chapon Fin - 5 Rue Montesquieu - 33000 Bordeaux - 05 56 79 10 10

Service Commercial : Bordeaux Saveurs - 4-6 Cours de l'Intendance - 33000 Bordeaux - 05 56 90 91 92