



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, Cédric Bobinet, ainsi que l'incroyable décor de rocaille de la salle du restaurant.**

**Le menu déjeuner et le menu Sarah Bernhardt sont disponibles tous les midis.**

**Les menus Sarah Bernhardt et Curnonsky sont disponibles pour les dîners.**

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

### MENU DÉJEUNER DU CHAPON (39€)

LE CONTENU DU MENU EST DONNÉ A TITRE D'EXEMPLE, CELUI-CI ÉTANT RENOUVELÉ TOUS LES MOIS SELON L'INSPIRATION DU CHEF ET LA SAISON

Comme une tomate farcie végétale, mozzarella et basilic

~

Pavé de thonine mariné et grillé, sauce soja et balsamique, texture de courgettes mentholées

*Ou*

Filet mignon de porc, sauce vierge, écrasé de pomme de terre à la vanille, grenailles confites

~

La framboise et l'amande en tartelette, sorbet framboise

### MENU SARAH BERNHARDT (65€) OU MENU CURNONSKY (85€)

LE MENU SARAH BERNHARDT (3 PLATS) VOUS DONNE LA POSSIBILITÉ DE CHOISIR ENTRE UN POISSON OU UNE VIANDE. DANS LE MENU CURNONSKY (4 PLATS, DISPONIBLE UNIQUEMENT AU DINER) LE POISSON ET LA VIANDE SONT INCLUS

Emietté de tourteau crémeux, légumes croquant, mousse d'aneth

~

Maigre de nos côtes, coquillage, émulsion coquillages, artichaut

et/ou

Quasi de veau diplomate, foie gras poêlé, farce volaille, pomme de terre façon boulangère

~

Dôme chocolat au lait, cacahuètes, caramel beurre salé, banane flambée, sorbet fruit

#### Contacts :

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

Service Commercial : Bordeaux Saveurs - 9 cours de Gourgue - 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 Omar Barbosa dans la somptueuse cave à vins du restaurant. Il détermine les vins qui se marieront parfaitement avec votre repas.**

<b>DÉJEUNER DU CHAPON FIN</b> 3 plats	
Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)	18€
Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)	24€
<b>SARAH BERNHARDT</b> 3 plats (entrée, poisson ou viande, dessert)	
Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)	39€
<b>CURNONSKY</b> 4 plats (entrée, poisson et viande, dessert)	
Accords Mets et Vins avec quatre verres (8cl)	49€

### OPTIONS

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos	6€
Forfait eaux minérales et café	7€
Forfait coupe de champagne & 3 bouchées apéritives	25€

### 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 100 personnes.  
A partir de 50 personnes la salle de restaurant est entièrement privatisée.**

**Au cœur de la cave du XV<sup>e</sup> siècle, *Le Petit Salon* vous invite à un moment confidentiel, professionnel ou privé. Il peut accueillir jusqu'à 15 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 - 9 cours de Gourgue - 33000 Bordeaux - 05 56 90 91 92