



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 rocaïlle du début du XXème siècle de la salle du restaurant.**

**Le menu déjeuner, le menu Sarah Bernhardt et le menu Curnonsky sont disponibles pour déjeuner.**

**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 (40€)

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

*Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi*

Millefeuille de coques, couteaux et Saint Jacques, travaillés au beurre d'échalotte et persil, sabayon et huile de persil

~

Pavé de truite poêlé, pesto de cresson, déclinaison de champignons

*Ou*

Faux filet de bœuf en croûte de céréales, jus de viande au poivre vert, céleri et endives

~

Religieuse revisitée pistache et citron

### MENU SARAH BERNHARDT (69€) OU MENU CURNONSKY (89€)

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

Asperges vertes et blanches du Domaine de Coutin, ail des ours, coulis onctueux aux œufs bio, sablé parmesan et glace asperge

~

Lotte aux piquillos, jus de haddock et encre de seiche, déclinaison de courgettes et basilic *et/ou*

Canon d'agneau à la sarriette, pommes de terre et patates douces, coulis ail noir

~

Duo de chocolats et olive noire

#### 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, Lukas Spadacini, 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€

#### SARAH BERNHARDT 3 plats (entrée, poisson ou viande, dessert)

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

40€

#### CURNONSKY 4 plats (entrée, poisson et viande, dessert)

Accords Mets et Vins avec quatre verres (8cl)

50€

### OPTIONS

Sélection de fromages affinés de chez Beillevaire

8€

Forfait eaux minérales et café/thé

8€

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 80/90 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 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 - 9 cours de Gourgue - 33000 Bordeaux - 05 56 90 91 92