



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 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

Tartare de maquereau, sésame blanc, ciboulette et pomme, brique croustillante et velouté de potiron

~

Filet de merlu, croûte d'herbes, polenta aux algues fraîches, beurre monté au crémant

Ou

Filet de canette, jus de viande à la cardamome, cannelloni farci aux champignons

~

Chou farci à la pistache et framboise, sorbet framboise

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

Emietté de tourteau, avocats, fruit de la passion, pamplemousse et radis rouge

~

Pavé de maigre, crémeux de haddock fumé, haricots blancs, poivrons et salicornes

et/ou

Quasi de veau, jus de veau infusé au thym et foie gras, déclinaison de pommes de terre et oignons doux

~

Entremets chocolat blanc, citron vert et basilic

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 cheffe sommelière, Luna Liu, 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 Delphine

10€

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 80/100 personnes.

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

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