

Guinguette
QUAI OUEST
Saint Cloud



VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA GUINGUETTE
QUAI
OUEST



COCKTAIL GUINGUETTE – 20 PIÈCES

(valable jusqu'à 100 personnes maximum)

62,57€ HT - 70€ TTC

1 Coupe de Champagne

10 pièces salées froides au choix

Brochette tomate mozzarella

Cuillère de tartare de saumon

Verrine de crudités et crème fromagère au citron vert

Velouté de potiron

Toast de foie gras

Blinis, crème de concombre et saumon fumé

Brochette de jambon de Bayonne, figue fraîche, tomate confite

Mini Salade Caesar – pièce lunch équivalente à 2 pièces

Mini Salade d'endives au bleu d'Auvergne, poires rôties, éclats de noix – pièce lunch équivalente à 2 pièces

Verrine de crevette et avocat, sauce cocktail – pièce lunch équivalente à 2 pièces

6 pièces salées chaudes au choix

Accras de morue

Nems

Samoussa

Brochette de bœuf

Brochette de poulet

Mini croque monsieur

Mini plats chauds au choix

Mi cuit de saumon ou cabillaud écrasé de PDT, équivalent à 3 pièces cocktails

Parmentier de canard ou blanquette de veau, riz, équivalent à 3 pièces cocktails

4 pièces sucrées au choix

Verrine citron déstructurée

Panacotta aux fruits de saison

Cheesecake Oreo

Minestrone de fruits frais

Tartelette chocolat

Camas Chardonnay Pays D'OC

Côtes du Rhône Domaine Roche

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et Perrier fines bulles

Guinguette

QUAI OUEST

Saint Cloud



COCKTAIL PRESTIGE – 20 PIÈCES

(valable à partir de 100 personnes)

70,77€ HT - 80€TTC

Guinguette

QUAI OUEST

Saint Cloud

Apéritif - 1 coupe de champagne

10 pièces cocktail salées froides

Foie gras boule glacée au tanin de Porto, noisettes hachées

Cuillère de calamarata farci au risotto de jambon cru tomate Cécina de Léon

Pince pastrami, poêlée de champignons sauvages et poussée de frisée fine

Tourte Normande et éclat d'oignon séché, sablé parmesan

Involtini chèvre de laurier mendiant et daïkons

Brochette tomate mozzarella

Végé Burger (concassé de tomate, millefeuille de courgette jaunes et vertes grillées, poivrons rouges)

Black Burger (mini burger à l'encre de seiche, rilette de sardine au basilic et citron confit)

Blinis, crème de concombre, saumon fumé

Cuillère de tartare de saumon

Saladine de petit épeautre Bio, féta & grenade, orange & cresson, vinaigrette de framboise

Mini gourde betterave pomme balsamique

Yaourt végétal petits pois oignon nouveau

Mini Salade Caesar

Mini Salade d'endives au bleu d'Auvergne, poires rôties, éclats de noix

6 pièces cocktails salées chaudes incluant 1 mini plat chaud

Brochette de bœuf

Brochette de poulet

Mini croque monsieur

Burger Auvergnat (pain burger, confit d'oignon, viande de bœuf assaisonnée, Fourme d'Ambert)

Mini pizza chorizo, olives rivierra, mozzarella et basilic

1 Mini plat chaud au choix

Mi cuit de saumon ou cabillaud écrasé de PDT, équivalent à 3 pièces

Parmentier de canard ou blanquette de veau, riz, équivalent à 3 pièces

4 pièces cocktails sucrées

Panacotta aux fruits de saison

Minestrone de fruits frais

Tropézienne

Cheesecake Oreo

Riz au lait, équivalent à 2 pièces

BB eclairs citron

Sucette de sablé au chocolat

Eau minérale : Vittel et Perrier fines bulles

(1 bouteille pour 3 personnes)

Vin : Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, St Emilion Grand Cru, Château Clos St Emilion Philippe

(1 bouteille pour 3 personnes)

Animations culinaires

(à partir de 80 personnes)

Penne ou risotto à la truffe
Découpe de jambon Ibérique
Découpe de saumon
Découpe de foie gras
Bar à huitres
Bar à cocktail
Bar à champagne
Bar à gaufres/crêpes
Bar à glaces
Fontaine de chocolat – Chamallow, fruits frais
Panier Palace



Animations

(à partir de 80 personnes)

Pétanque indoor
Murder Party
Close-up
Blind test
Musiciens
Casino
Mixologie ...



Prestation technique

DJ, sonorisation, lumière, écran, vidéoprojecteur – *Tarifs sur demande*



EN OPTION ...

Vin prestige

En remplacement des vins du menus - 10,00€
TTC par personne

Vin blanc: Sancerre Blanc, Domaine Vacheron

*Vin rouge: St Emilion Grand Cru, Château Clos
St Emilion Philippe*

Coupe de champagne en remplacement du kir

5,00€ TTC par personne

Droit de bouchon champagne : 10,00€ TTC
par bouteille ouverte

**Cocktail salé - Assortiments de 3 pièces
apéritives 7,50€ TTC par personne**

Assiette de fromages 9,00€ TTC par personne

Gâteau d'anniversaire (commande 48h à
l'avance) :

En remplacement du dessert

4,00€TTC par personne

En supplément du dessert

9,00€ TTC par personne

Service voiturier - Parking 80 places
5€ TTC



VOTRE CONTACT

Anaïs LEBRETON

07 69 63 59 96

commercial@quaiouestrestaurant.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Quai Ouest

1200 Quai Marcel Dassault

92210 Saint-Cloud

www.quaiouestrestaurant.com

ACCÈS

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (ligne 10)

Tram Les Milons (T2)

Station de vélos Station n° 22101 GARE ROUTIERE

- ARRET TRAM

Autolib'

121 avenue André Morizet,

92100 Boulogne-Billancourt

Service voiturier : Parking 80 places

OUVERTURE

Du lundi au samedi de 9H à minuit

Le dimanche de 12H à 17H (brunch)

Privatisation : 19H-2H

