



OFFRES DE GROUPES



Comment établir votre offre ?



Toutes les offres sont proposées à partir de 25 personnes et à un tarif minimum de 25€ par personne.

Quelle type de boissons souhaitez-vous ?

Choisir l'offre de tapas

Réservations sans devis, en ligne, sur nos réseaux sociaux et notre site internet, pour les groupes inférieurs à 25 personnes.

BOISSONS AU CHOIX

(Recettes cf cartes)

Pour construire votre devis, la Barge vous propose une variété de boissons :

Cocktail 12.5 cl

-20%*

Punchs

Planteur ou Hindi panch

Sangria

Rosée, rouge, blanche

Bières 25 cl

Asahi

Grolsh

“Anytime” IPA

Francette

Champagne et Prosecco

Besserat bleu brut

Besserat tradition

Prosecco extra dry

*-20% uniquement sur le punch et la sangria

BOISSONS AU CHOIX

(Recettes cf cartes)

Pour construire votre devis, la Barge vous propose une variété de boissons :

Vins 12.5 cl

- **AOC Cairanne**
- **AOP Côtes du Rhône village**
"J'suis dans le rouge"
- **IGP Languedoc "Merlot"**
- **IGP méditerranée bio**
Favori
- **IGP Oc Viognier**
Baies dorées
- **AOP Chablis**
- **IGP Côtes de**
Gascogne, "Jardin
Secret" moelleux

Soft 33 cl

Jus de fruit
Soda
Thé glacé
Gimonade

-10%*

● Vin rouge ● Vin rosé ● Vin blanc

*-10% uniquement sur le thé glacé et gimonade

FORMULE VÉGÉTARIENNE

« **Biquette** » *1 part pour 10*

Bruschetta crémeuse au fromage de chèvre, miel, noix et romarin

« **Pinsa Bella** » *1 part pour 10*

Pinsa romana, sauce tomate, mozzarella, grana padano, roquette et tomate cerise

« **Bonne nouvelle** » *1 part pour 5*

Pommes de terre grenailles, sauce mascarpone aux fines herbes

« **Stracciatella** » *1 part pour 5*

Crème de burrata (fromage italien pasteurisé), huile d'olive aromatisée à la truffe noire, tomates séchées et marinées, toasts de focaccia

« **Fromagerie** » *1 part pour 5*

Beaufort, picodon, Brillat savarin affiné

« **Caviar d'Aubergines** » *1 part pour 5*

Aubergines, citron, cumin, huile d'olives et de tournesol

« **Salade de courgettes** » *1 part pour 5*

Courgettes à l'huile d'olive et de tournesol, tomate et basilic

et Trio de desserts

Mini tarte tatin pomme

Tiramisu Café

Salade d'ananas

FORMULE BEST-SELLER

« Biquette » 1 part pour 10

Bruschetta crémeuse au fromage de chèvre, miel, noix et romarin

« Bonne nouvelle » 1 part pour 5

Pommes de terre grenailles, sauce mascarpone aux fines herbes

« Stracciatella » 1 part pour 5

Crème de burrata (fromage italien pasteurisé), huile d'olive aromatisée à la truffe noire, tomates séchées et marinées, toasts de focaccia

« Charcuterie » 1 part pour 5

Jésus lyonnais, Jambon serrano, jambon truffé

« Fromagerie » 1 part pour 5

Beaufort, picodon, Brillat savarin affiné

« Houmous and co » 1 part pour 5

Houmous de pois chiche à l'huile de sésame, avec des crudités (tomates cerises, choux fleur, courgettes, carottes, persil, ciboulette et sauce citronnée)

« Nachos » 1 part pour 5

Tortillas de maïs grillées, sauce cheddar crémeuse maison, guacamole maison, oignons frits

« Péniche » 1 part pour 5

Rillettes de sardines au fromage frais et citron vert

et Trio de desserts

Mini tarte tatin pomme

Tiramisu Café

Salade d'ananas

ATELIER COCKTAIL

(Recettes cf cartes)

Les cocktails suivants sont servis par un barman à votre disposition :

Cocktail

Mojito

Sex on the berges

Caïpirinha

Caïpirinha maracuja

Apérol Spritz

Hugo Spritz

Rosato Spritz

Campari Spritz

Mocktail

Virgin Mojito

Peachoune

Crodino

**Prestation
barman :
200€**

