LE BELLERIVE
RESTAURANT



REPAS ENTREPRISE / ASSOCIATION
FIN D'ANNÉE 2025

Sur réservation / Minimum 10 personnes

Merci de nous indiquer une semaine à l'avance du nombre de chaque plat choisi.

(Liste nominative à conserver pour éviter les changements de dernière minute)

Menu à 35 € TTC / pers.

Terrine de Daim aux Figues Marbrée de Foie Gras

Jeunes Pousses de Salade au Balsamique de Truffes

Ou

Grosses Ravioles Asperge/Ecrevisses,
Crémeux de Homard, Saint Jacques et Petits Légumes

Entrée chaude

****

Blanquette de Chapon et Boudin Blanc Pomme/Foie Gras
Sauce Suprême aux Morilles
Flan Butternut/Epinard, Marrons au Caramel

Ou

Filet de Limande Vapeur, Sel de Guérande à la Truffe
Bisque de Gambas au Noilly Prat
Flan Butternut/Epinard et Riz Basmati aux Amandes

****

Bûche Chocolat Blanc/Pomme Verte/Cranberries
Coulis de Mangue et Glace Meringue

Menu à 45 € avec apéritif, vin et café compris

Apéritif servi avec Feuilletés

Kir Impérial Mandarine ou Cocktail sans Alcool

Vin Blanc et Rouge : 1 btl pour 5 pers.

Café, Infusion

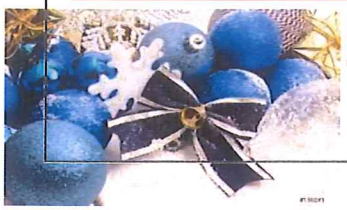
Le nombre de couverts réservés servira de base de facturation ;
Tout couvert annulé moins de 24h avant la prestation sera facturé



Restaurant Belle Rive
23, route de la Cluse 01130 NANTUA
Tél : 04 74 75 16 60
Site : www.bellerive-nantua.com



REPAS D'ENTREPRISE FIN D'ANNEE 2025



COCKTAIL DINATOIRE de 25 à 50 pers.

Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA
tél : 04 74 75 16 60 www.bellerive-nantua.com

12 pièces cocktail/pers. avec buffet boissons : **40 € TTC**
15 pièces cocktail/pers. avec buffet boissons : **48 € TTC**

Champagne en place du Blanc de Blancs : + 10 €/pers.



Salé : 4/5 pièces assorties

macaron noisette/truffe blanche
blini de la mer : st jacques, moules, crevette rose, tzatziki
focaccia italien charcuterie/fromage
terrine de daim figues/morilles sur pain campagnard
navette foie gras comme un nougat
blini jardinier : fromage fines herbes, œuf caille, tomate
toast saumon fumé/écrevisses

Chaud : 4/5 pièces assorties

cassolette quenettes sauce Nantua
cassolette boudin blanc pomme-foie gras, sauce vin jaune
tartelette st jacques/gambas
nems au poulet
briochette escargot persillé
crevette panée panko



Sucré : 4/5 pièces assorties

chou vanille/chocolat/caramel
mignardises marron/café/chocolat/cacahuète/pistache…
tartelette aux fruits du moment
macarons assortis
entremets divers : chocolat, mangue/coco…

Composition pouvant varier en fonction du marché

Buffet Boissons :

* 1 bouteille pour 5 personnes : Blanc de Blancs, vin du Bugey blanc et rouge
* crème de pêche de vigne, crème de cassis
* 1 litre de jus de fruits ou soda pour 8 personnes
* cocktail Mojito : 25 cl par pers.
* Eaux minérales à discrétion



Le nombre de convives réservés servira de base de facturation ;
Tout couvert annulé moins de 48 h avant la prestation sera facturé