

RAPHAËL

Offre groupes - 2025

MENUS

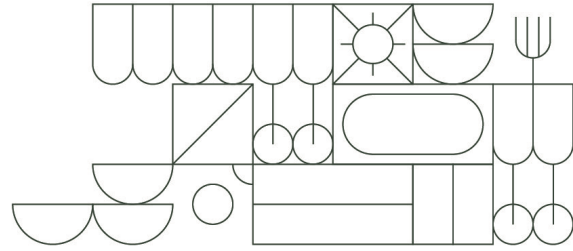
Carte élaborée par notre chef, **Éric LESIOUX** et ses équipes

« La cuisine n'est jamais aussi bonne que lorsqu'elle est partagée »

7 quai François Mitterrand – 14000 CAEN



MENU 35€TTC



ENTREE

Mozzarella de bufflonne,
Pesto d'ail des ours et petit blé

ou

Œuf poché,
Poêlée de fèves, chèvre et amandes

PLAT

Saumon à l'unilatéral,
Asperges et consommé de tomates

ou

Joue de porc confite,
Artichaut, olives et basilic

DESSERT

Crème brûlée à la vanille

ou

Tiramisu fruits rouges

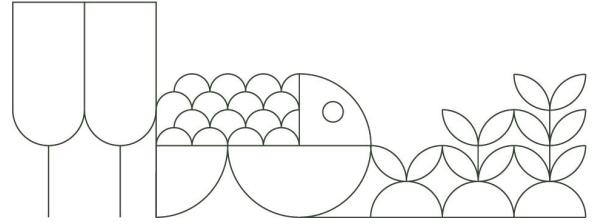
BOISSONS

Café, thé ou infusion

*Incluant les vins et les eaux minérales sur une base d'une
bouteille pour 4 personnes*



MENU 49 €TTC



ENTREE

Tartare de lieu jaune,
Petits légumes au vinaigre de riz

ou

Lingot de saumon légèrement fumé,
Caviar de hareng

PLAT

Filet de Saint-Pierre grillé,
Asperges et sauce hollandaise

ou

Filet de bœuf frotté au poivre,
Légumes de printemps

DESSERT

Tartelette fraises basilic

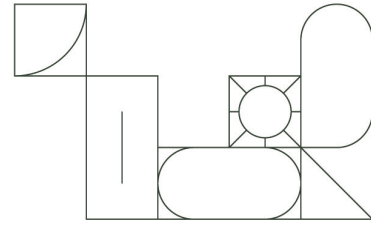
ou

Gâteau Opéra à notre façon

BOISSONS

Café, thé ou infusion

Incluant les vins et les eaux minérales sur une base d'une
bouteille pour 4 personnes



Nous pouvons également vous proposer des ajouts en option
si vous le souhaitez, à savoir :

Apéritif kir Vin Blanc – 8€ par personne

Apéritif coupe de Champagne – 12€ par personne

Apéritif cocktail au choix – 12 € par personne

Forfait vins supérieurs – 14€ par personne

Forfait vins haut de gamme – 18€ par personne

Assiette de fromages de région – 5€ par personne

Digestif au choix – 12€ par personne

Ces menus sont proposés pour les groupes à partir de 15 personnes, avec un menu et un plat identique pour tous les convives.

Le choix de vos convives est à nous communiquer au moins 6 jours avant la date de votre venue.

La composition des menus peut varier en fonction des saisons. En effet, nous travaillons avec des produits frais et de saison.

Nous portons une attention particulière à nos convives végétariens ou intolérants à certains aliments.

Nous pouvons également adapter notre offre à vos besoins plus spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter : benedicte@bvls.fr – 06 60 84 61 04
