



Carte réalisée par MD Communication & Graphisme.



Pour des événements
plus que savoureux

CONTACTEZ-NOUS

06 52 39 41 19

restaurantleb4@gmail.com

1 rue Georges Pompidou, 89700 TONNERRE

SUIVEZ-NOUS



Le B4 / Restaurant Le B4





*Votre
mariage*

Nom et prénom des marié(ées)s :

Lieu de la réception :

Nombre d'invités au cocktail : Adultes :
Enfants :

Nombre d'invités au repas : Adultes :
Enfants :

Horaires de votre journée : Cérémonie :
Séance photo :
Arrivée des invités en salle :
Arrivée des mariés en salle :
Horaire vin d'honneur souhaité :
Horaire repas souhaité :
Horaire ouverture de bal souhaité :

Nom et prénom de la personne à joindre le jour J :



Tous les prix indiqués sur la carte sont en TTC



Le cocktail ● ● ● pour un vin d'honneur réussi

◆ Nos minis burgers et navettes

- Burger poulet au sésame, 1,70€/pièce
- Burger bœuf au Chaource, 1,70€/pièce
- Navette pavot beurre basilic truite fumée, 1,60€/pièce
- Navette beurre jambon sec, 1,60€/pièce
- Navette dinde Chaource, 1,60€/pièce

◆ Nos cuillères

- Pommes cuites et foie gras, 1,60€/pièce
- Pommes confites et foie gras, 1,60€/pièce
- Carpaccio de bœuf et sa tuile, 1,60€/pièce
- Gravlax de truite et sa crème, 1,60€/pièce



◆ Nos minis feuilletés

- Palmier chorizo oignons, 0,80€/pièce
- Bouchée champignons, 0,80€/pièce
- Fromage lardons, 0,80€/pièce

◆ Nos blinis

- Chèvre, basilic et tomates confites, 1,10€/pièce
- Magret fumé et confit d'oignons, 1,10€/pièce
- Mascarpone et gravlax, 1,10€/pièce

◆ Nos minis quiches

- Quiche oignons, 0,80€/pièce
- Mini pizza, 0,80€/pièce
- Quiche fromage lardons, 0,80€/pièce
- Quiche Soumaintrain, 0,80€/pièce

◆ Nos chauds

- Coquille Saint-Jacques à la Bourguignonne (sauce persillée), 1,30€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la Normande (sauce crème), 1,30€/pièce
- Croquette d'escargot, 1,30€/pièce



◆ Nos brochettes

- Tomate mozzarella bille, 1,10€/pièce
- Gravlax mozzarella, 1,10€/pièce
- Saint-Jacques et chorizo, 1,10€/pièce
- Comté et viande de Grisons, 1,10€/pièce





Nos Conseils

Si vous ne souhaitez pas d'entrée, privilégiez un cocktail assez long.

◆ Nos entrées

• • Nos entrées froides

- Foie gras de canard au ratafia de cidre, brioche poêlée aux épices, 14€/pers
- Douceur de saumon, 11€/pers
- Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons), 10,20€/pers
- Gravlax et mi-cuit de truite au sésame, 11€/pers

• • Nos entrées chaudes

- Saint-Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly, 13€/pers
- Pavé de flétan sur un velouté de courgettes, 11€/pers
- Cabillaud au chorizo, oignons rouges, coulis safrané, 11€/pers
- Vol au vent d'escargot, 10€/pers
- Vol au vent de volaille au Chaource, 9€/pers

◆ Nos pauses gourmandes

- Framboise malibu, 2,90€/pers
- Cerise liqueur, 2,90€/pers
- Pomme manzana, 2,90€/pers
- Citron limoncello, 2,90€/pers



Le repas

• • • Réveillez les papilles !

Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

◆ Nos plats

• • Poissons

- Lotte rôtie, chips de poitrine fumée, tagliatelles de courgettes, 15,70€/pers
- Saint-Jacques poêlées aux amandes, 15€/pers
- Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine, 13€/pers
- Aumonière de sole aux petits légumes de saison, crème de Whisky, 13€/pers

• • Viandes

- Tournedos de filet de boeuf marinée l'huile de truffe, 16,50€/pers
- Suprême de volaille fermière au Chaource, risotto crémeux au parmesan, 15,70€/pers
- Médaillon de noix de veau lardé et pleurotes, 14,20€/pers
- Magret de canard aux griottes, 14€/pers
- Fondant de volaille aux écrevisses, 13€/pers
- Suprême de poulet au Chaource, 13,50€/pers

◆ Accompagnements (2 au choix. 3.60 euros par pers)

- Tarte tatin de légumes
- Pomme percyçoise (pomme de terre creusée et sauce aux herbes)
- Poêlée de champignons de Cussangy
- Pomme paysanne (pomme de terre entourée de lard)
- Gratin de légumes
- Vol au vent de légumes
- Choux farcis aux légumes



Le repas

● ● ● Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !



◆ Nos propositions fromagère

- Assiette de fromages (Soumaintrain, Chaource, fromage frais aux herbes, fromage de la ferme de chez Gillot), 3,50€/pers
- Buffet de fromages et son mesclun (min. 6 variétés) 4,80€/pers
- Pièce montée de fromages et son mesclun (min. 6 variétés) 5,60€/pers

◆ Forfait pain

- Pain : pain boule + pain baguette, 1,20€/pers

◆ Menu enfant, 13 euros

- Mini feuilletés et chips
- Melon et jambon sec
- Morceaux froids de poulet et salade de pâtes
- Brie
- Gâteau chocolat
- Vaisselle, nappage papier, service.



◆ Nos options

- Service du repas, 14€/pers
- Nappage des tables, 3,20€/pers
- Vaisselle, 6,30€/pers
- Serviette de table, 1,30€/pers
- Nappe buffet, 14€/nappe (1 nappe pour 25 convives)
- Mise en place, (veille événement), 128€
- Livraison vaisselle, 150€
- Frais de récupération matériel, 80€
- Sac, TBS anti-bactérien, TLS, 25€

◆ Découvrez nos desserts riches en gourmandises ! >>>

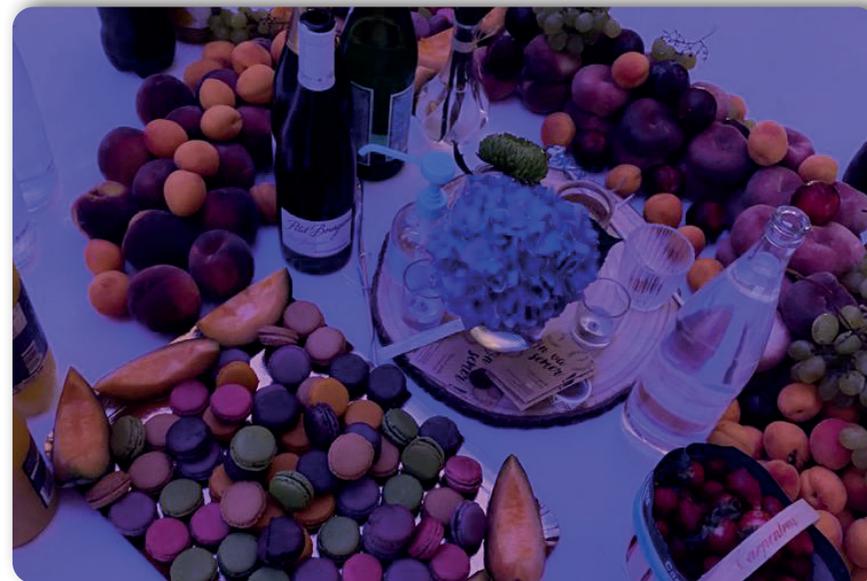
Le repas

● ● ● Réveillez les papilles !

Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

- Buffet des mariés, 11,75€/pers**
Entremets (2) selon notre liste (à demander), pièce montée (2), mignardises (2).
- Corbeille de fruits, 3€/pers**
Installation possible en buffet de nuit

i Des suggestions d'entremets et de mignardises vous seront communiqués par le/la commercial(e) selon vos envies et vos goûts.





Brunch
à 15€



3 Pâtisseries :

- 1 Pain chocolat,
- 1 croissant,
- 1/3 de baguette

Charcuteries / viandes :

- Rosette,
- Jambon sec
- Jambon blanc,
- Rôti de porc

- Confitures, miel de région, beurre.
- Melon ou salade de fruits selon saison

Fromage :

- Brie

Dessert :

- Tarte aux pommes façon normande

◆ Nos options

- Vaisselle jetable + serviette jetable, 1,90€/pers

Nous pouvons vous faire une proposition personnalisée selon vos envies !



Pour des événements
plus que savoureux



Carte réalisée par MD Communication & Graphisme.

