

VERRÄ

VOTRE LIEU À PRIVATISER POUR TOUS VOS
ÉVÉNEMENTS

CONTACT

01 41 18 71 39

contact@verra-courbevoie.fr



PRÉSENTATION

Bienvenue Au Restaurant VERRÄ

Un lieu où la gastronomie française traditionnelle rencontre le raffinement et la modernité.

Nos espaces sont spacieux et élégants, ils peuvent s'adapter à toutes demandes, cocktails debout, dîner assis, réunion ..



VERRÄ

CAPACITÉ D'ACCUEIL



- TOTAL
200 places assises
- SALON COZY
23 places assises
- VÉRANDA
58 places assises
- RDC
34 places assises
- ÉTAGE
36 places assises
- TERRASSE
36 places assises

Selon vos envies et vos besoins, le restaurant peut être privatisé entièrement ou partiellement.

VERRÄ

LA CUISINE



Nos plats sont préparés avec soin et passion, par notre équipe de chefs, et nous utilisons uniquement des produits frais, et de qualité afin de vous offrir des plats 100% Maison, authentiques et délicieux.

VERRÄ

EQUIPEMENTS & SERVICES

Terrasse

-

Parking sur place

-

Équipement son

-

Vidéoprojecteur

Prix étudiés sur demande

VERRÄ

MENU 1 40,00€

ENTRÉES

Terrine de Campagne, Cornichons et Salade

Ou

Poireaux Vinaigrette

Ou

Purée d'artichauts, chair de Crabe

PLATS

Filet Mignon en croûte, chorizo et purée de pommes de terre

Ou

Filet de Lieu noir, flan de petits pois, sauce vierge

Ou

Steak de Cèleri, poêlée de légumes

DESSERTS

Moelleux au chocolat, Chantilly

Ou

Salade de fruits de Saison

Ou

Nougat Glacé



VERRÄ



MENU 2 55,00€

ENTRÉES

Saumon Gravlax, betteraves, crème d'aneth et blinis

Ou

Velouté de maïs infusé au bacon, Pop-corn au paprika

Ou

Oeuf Mollet, crème de poireaux

PLATS

Suprême de volaille, purée, jus de viande

Ou

Papillote de Rouget, Julienne de légumes citron et gingembre

Ou

Aubergine rôtie, tian de légumes

DESSERTS

Brioche façon pain perdu, Chantilly

Ou

Choux à la crème pralinée

Ou

Ananas rôti, miel et cannelle

VERRÄ

MENU 3 70,00€



ENTRÉES

Foie gras, chutney de pommes, toast

Ou

Tartelette champignons, œuf parfait, émulsion forestière

Ou

Bisque de crabe, aïoli, emmental

PLATS

Filet de veau, sauce morilles, pommes darphins

Ou

Pavé de saumon risotto salicorne

Ou

Tatin de légumes, sucrine braisée (tomate, courgette, aubergine)

DESSERTS

Poire Belle Hélène

Ou

Baba au Rhum, chantilly

Ou

Flan pistache



SALÉES

Mille feuilles courgette mousse de chèvres et noix cajou
Croissant à l'escargot Beurre Maître d'hôtel
Verrines écrevisse et sa bisques
Profiteroles à la mousse de canard ou Thon
Quiche au poireaux
Tartine végé façon tian de légumes
Tapenades d'olives
Melon jambon de Serrano
Verrines betteraves ricotta
Caviars d'aubergines et sa mouillettes provençale
Croustades de chèvres
Feuilleté au pesto
Mini brochette de poulet moutarde miel
Verrines bœuf carotte façon bourguignon
Mini club sandwich au poulet ou saumon
Toast foie gras
Verrines Saumon saure

SUCRÉES

Mini tarte citron déstructuré
Panna cotta pistache
Mini moelleux chocolat ou caramel
Mini Bavarois à la fraise ou Framboise ou chocolat
Verrines salade de fraise chantilly basilic
Mini poire belle Hélène
Mini tarte aux pommes
Mini Tarte sablée au Kiwi
Tiramisu
Petite crème brûlée
Cookies maison
Financiers (nature ou aromatisé)
Choux à la crème