



évent

VERRÄ



privatisation

01 41 18 71 39
contact@verra-courbevoie.fr
28 rue de l'Alma, 92400 Courbevoie



RESTAURANT VERRÄ

Bar-Lounge

Situé à Courbevoie, à seulement 15 minutes de marche de La Défense,
Verrä est un bar-bistrot ouvert 7j/7 qui propose
une cuisine française créative et faite maison.

Pensé comme un véritable lieu de vie,
Verrä est un espace où la convivialité rencontre le raffinement,
porté par une ambiance douce, un décor moderne et une touche de verdure.

Nous accueillons vos événements privés et professionnels :
anniversaires, cocktails dinatoires, réunions d'équipe, afterworks,
lancements, repas d'entreprise, soirées privées...

Notre équipe vous accompagne dans chaque étape de votre projet
pour créer un événement sur mesure, adapté à vos attentes.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

nos différentes salles



Le Cosy

20 places assises
26 places debout



La Terrasse

36 places assises



La Véranda

58 places assises
80 places debout



L'Etage

30 places assises
30 places debout



Le Lounge

30 places assises
60 places debout

**Total
170 places
assises**
Selon vos envies
et vos besoins,
le restaurant peut
être privatisé
entièrement ou
partiellement.

ÉQUIPEMENTS & SERVICES

Terrasse

-
Parking sur place

-
Equipement son

-
Vidéoprojecteur
2x3m

-
Prix étudiés sur demande





Menu *Découverte* - 30€

ENTRÉE

ŒUF MAYONNAISE
panaché de salade

TERRINE DE CAMPAGNE
cornichons et salade

POIREAUX VINAIGRETTE

PLAT

BŒUF BOURGUIGNON
flan de petits pois, sauce vierge

FILET DE LIEU NOIR
flan de petits pois, sauce vierge

SALADE DE LÉGUMES

DESSERT

MI-CUIT CHOCOLAT
coulis de fruits rouges, chantilly

CRÈME BRÛLÉE

SALADE DE FRUITS



Menu *Prestige* - 45€

ENTRÉE

TOASTS DE SAUMON GRAVLAX
betteraves, crème d'aneth

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT
velouté de poireaux

TARTE TATIN DE LÉGUMES
panaché de salade

PLAT

BLANQUETTE DE VEAU
riz pilaf

FILET DE DORADE ROYALE
tombée d'épinard, sauce beurre blanc

CRUMBLE PARMESAN
et légumes grillés

DESSERT

PANACOTTA PISTACHE
coulis de fruits rouge

CHOUX
à la crème pralinée

TARTE CITRON
déstructurée



Menu *Excellence* - 55€



ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
chutney d'oignons rouge, pain de campagne

PLAT

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE
purée de pomme de terre

DESSERT

SNIKER VERRÄ

DÉCLINAISON D'ARTICHAUT
purée d'artichaut truffée, artichaut glacé, artichaut frit

BALLOTINE DE CABILLAUD
en écailles de légumes, riz noir, beurre nantais

MILLE-FEUILLE MAISON

BISQUE DE CRABE VERT
fromage râpé et Aioli maison

TIAN DE LÉGUMES
aubergines rôties, panaché de salade

ANANAS RÔTIS AU MIEL
et romarin glacé, mascarpone



MIGNARDISES

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

MILLE FEUILLES COURGETTE
mousse de chèvres et noix cajou

TOAST FOIE GRAS

VERRINES SAUMON SAURE

MINI TARTE CITRON
déstructurée

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 aromatisés

CHOUX
à la crème



FORFAITS VIN

1 Bouteille pour 3 personnes

DÉCOUVERTE

28€ / bouteille

CHARDONNAY ALBRIÈRES PAYS D'OC

Blanc

CÔTES DU RHÔNE PLAN DE DIEU

Rouge

LANGUEDOC ROUSSILLON GRIS BLANC

Rosé

VOYAGE

40€ / bouteille

MACON VILLAGES JOSEPH DROUHIN

Blanc

CROZES HERMITAGE DOMAINE PAVILLON

Rouge

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU DE BERNE

Rosé

PASSIONNÉ

50€ / bouteille

CHABLIS "LE FINAGE" LA CHABLISIENNE

Blanc

SAINT JOSEPH VIEILLES VIGNES SEMASKA

Rouge

CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL

Rosé



FORFAITS BOISSON



APÉRITIF

10€ / verre

NOS COCKTAILS

Margarita ; Piña Colada, Mojito, Moscow Mule, Gin Tonic, Pornstar Martini, Caipirinha, Negroni, Purple Street, Jungle Gin, La Verrä, Espresso martini, Spritz

NOS MOCKTAILS

Sachino, Fruity Jam, Mango Bango, Virgin Colada, Virgin Mojito, Thé glacé maison(pêche, framboise, passion)

NOS BIÈRES PRESSION

Mutzig, Affligem blonde, Affligem blanche, Gallia Nouveau Western IPA, Kwak ambrée, Monaco, Panaché, Picon bière

NOS BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 0%, Desperados, Cidre

NOS VERRES DE VIN

Blanc (Chardonnay, Sauvignon, Quincy), Rouge (Bordeaux, Côtes du Rhône, Fleurie, Hautes-Côtes de Nuits Pinot noir), Rosé (Gris Blanc, Côtes de Provence), Kir vin blanc

NOS ALCOOLS FORT

Whisky (Jack, Jameson, Williams Lawson, Nikka), Gin Bombay Saoohire, Vodka (Absolut, Eristoff), Rhum (Bacardi Carta Blanca, Diplomatico), Tequila Camino

EAU / SOFT

1 bouteille d'eau pour 2 pers.

8,5€ / bouteille

1 soft = 5€ / pers.

Option boissons chaudes = 3€ / pers.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tarifs

Le Cosy

Pas de frais de privatisation.

Minimum de consommation :

12h – 15h : 200 €

15h – 18h : 100 €

19h – 00h : 400 €

Après minuit : +500 € / heure (max. jusqu'à 2h)

La Véranda

Pas de frais de privatisation.

Minimum de consommation :

12h – 15h : 400 €

15h – 18h : 300 €

19h – 00h : 1 000 €

Après minuit : +500 € / heure (max. jusqu'à 2h)

Le Lounge

Pas de frais de privatisation.

Minimum de consommation :

12h – 15h : 500 €

15h – 18h : 400 €

19h – 00h : 1 000 €

Après minuit : +500 € / heure (max. jusqu'à 2h)

L'Étage

*Frais de privatisation : 120€**

Minimum de consommation :

12h – 15h :

120 €* + 400 € de consommation = 520 €

Frais de privatisation offerts à partir de 800 € de consommation

15h – 18h :

120 €* + 300 € de consommation = 420 €

Frais de privatisation offerts à partir de 600 € de consommation

19h – 00h :

120 €* + 900 € de consommation = 1 020 €

Frais de salle offerts à partir de 1 500 € de consommation

Après minuit : +500 € / heure (max. jusqu'à 2h)

**frais de privatisation*

CONDITIONS GÉNÉRALES

Modalités

Modalités de réservation

Dépôt de 30% d'acompte pour confirmer la réservation.

Délai minimum pour réserver :
toutes les informations doivent être confirmées 1 semaine à l'avance, incluant :

- Nombre de personnes
- Date et heure
- Menu et quantité des différents choix de plats
- Acompte payé

Annulation et modification

Annulation :

Gratuite jusqu'à **1 semaine avant** la date de l'événement.

Entre 1 semaine et 72h avant, **l'acompte de 30% n'est pas remboursé.**

Après 72h, **50% du montant total sera facturé** (soit 20% supplémentaires par rapport à l'acompte déjà versé).

Modification :

Jusqu'à **1 semaine avant**, tous les changements sont possibles.

Entre 1 semaine et 72h avant, seules **la quantité de plats et le nombre de personnes** peuvent être ajustés, dans une marge de 10%.

Aucun changement n'est possible **après 72h.**

Responsabilité / usage des lieux

Boissons :

Il est possible d'apporter ses propres boissons, sous réserve d'un **droit de bouchon de 10€ par bouteille consommée.**

Nourriture :

Pour toute demande d'apporter de la nourriture extérieure, un **droit de bouche peut être appliqué. Le tarif est à confirmer directement avec le restaurant.**

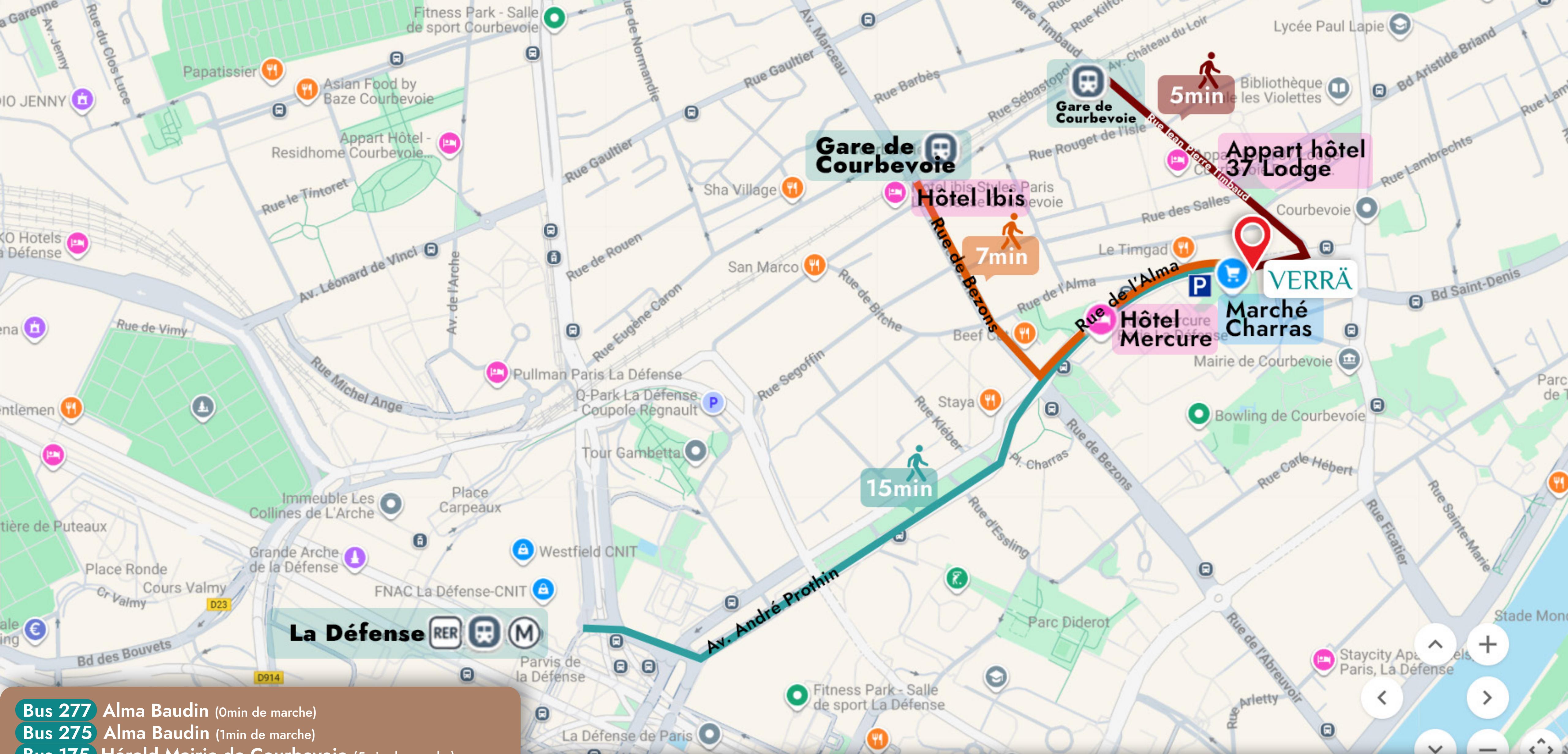
Paiement

Acompte (30%) :

à régler 1 semaine avant, par virement ou carte bancaire ou espèces sur place.

Solde total :

à régler soit le jour-même (carte ou espèces), soit par virement 1 jour avant.



Bus 277 Alma Baudin (0min de marche)

Bus 275 Alma Baudin (1min de marche)

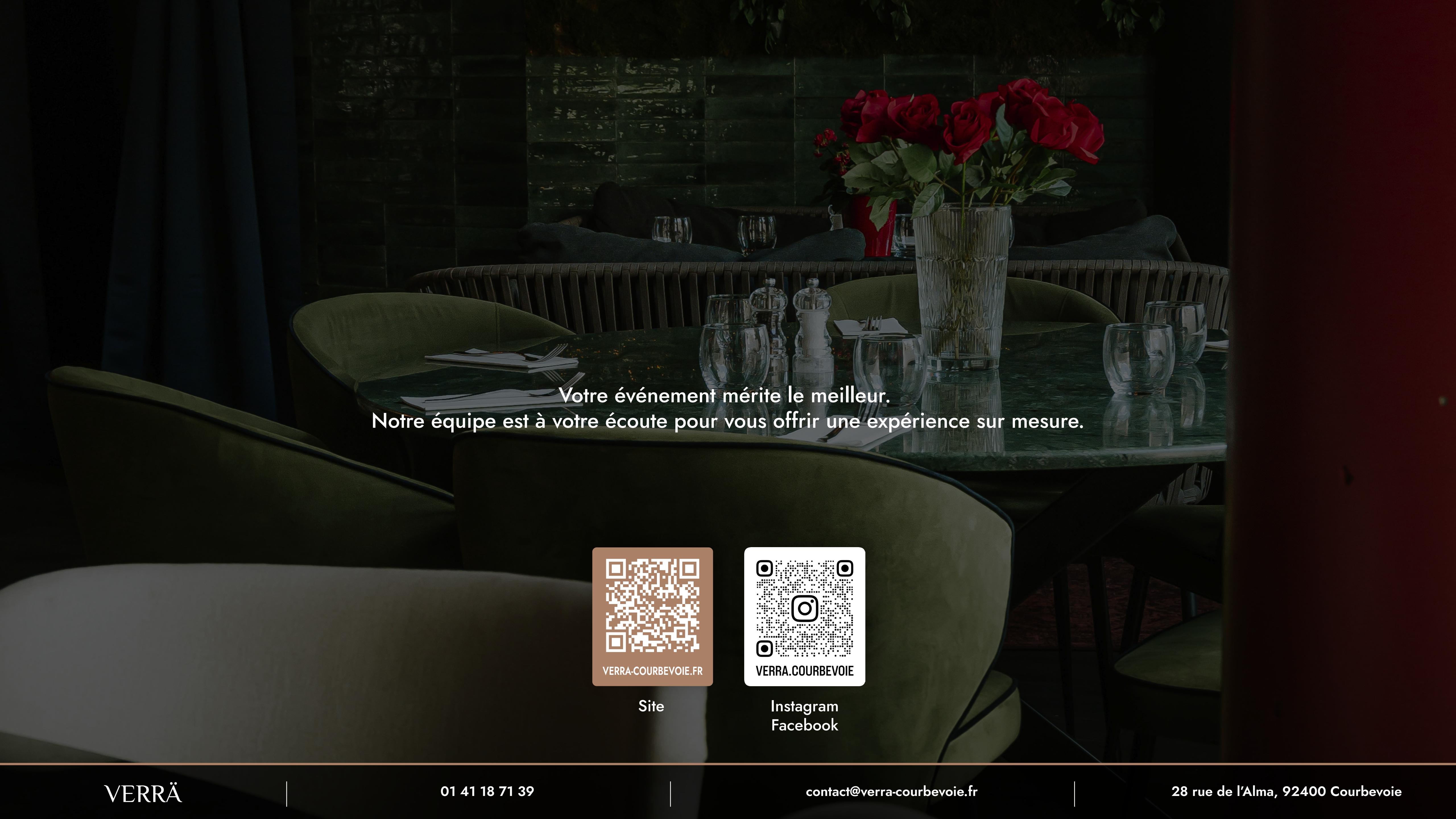
Bus 175 Hérold Mairie de Courbevoie (5min de marche)

Transilien L Gare de Courbevoie (8min de marche)

La Défense (15min de marche)



Parking du marché Charras disponible



Votre événement mérite le meilleur.
Notre équipe est à votre écoute pour vous offrir une expérience sur mesure.



VERRA-COURBEVOIE.FR

Site



VERRA.COURBEVOIE

Instagram
Facebook