

Restaurant La Pampa

1, Avenue de Maintenon 78150 Le Chesnay

01.39.54.12.97



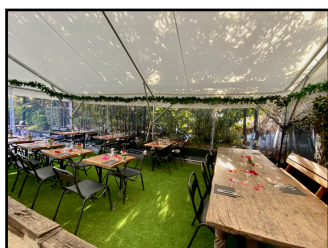
Les Espaces à Privatiser

Chaque espace est disponible pour une privatisation avec un montant minimum à respecter (formule incluse) ainsi que le nombre de convives adapté.



La Grange

30 places assises / 50 debout
Minimum de 1200 €



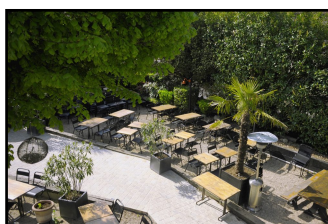
Le Jardin d'hiver

40 places assises / 60 debout
Minimum de 1500 €
(Disponible uniquement de Octobre à Mars)



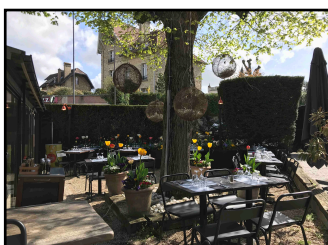
Le restaurant

75 places assises / 100 debout
Minimum de 3000 €



La grande terrasse

80 places assises / 110 debout
Minimum de 3000 €
(Disponible uniquement de Avril à Septembre)



La petite terrasse

40 places assises / 60 debout
Minimum de 1450 €
(Disponible uniquement de Avril à Septembre)

Une privatisation du restaurant est également disponible, le montant est à établir selon l'étude d'un devis personnalisé (suivant les saisons). Pour cette demande merci de bien vouloir nous contacter par téléphone ou par mail au 01.39.54.12.97 ou au 06.40.54.86.54 ou à (contact@lapampa-restaurant.fr ou pampapresta@gmail.com)

Les Menus

Menu Découverte

45€ par personne

Entrées

*Bresaola sur son lit de roquette
Saint Marcellin rôti au miel
Terrine de campagne Nivernaise
Tarte tatin aux légumes*

Plats

*Pièce du boucher
Suprême de volaille et sa sauce aux cèpes
Retour de pêche et ses légumes
Tartare de boeuf Charolais*

Desserts

*Moelleux au chocolat
Baba au Rhum
Cheese Cake et son coulis
Tarte Normande*
(Option gâteau: chocolat ou tarte tatin ou tarte fine
aux pommes ou tarte aux poires chocolat)

Menu Prestige

55€ par personne

Entrées

*Burrata truffé sur lit de roquette
Saumon Gravlax et pickles de légumes
Foie gras maison (supp. 5€)
Tataki de boeuf*

Plats

*Pavé de Rumsteak Argentin
Pluma Ibérique
Bavette d'Aloyau
Retour de pêche et ses légumes*

Desserts

*Profiterole
Baba au rhum
Moelleux au chocolat maison
Tarte tatin maison et sa crème*
(Option gâteau: chocolat ou tarte tatin ou tarte fine
aux pommes ou tarte aux poires chocolat)

Toutes les formules sont servies avec des eaux minérales (Vittel et Perrier fines bulles) ainsi que des boissons chaudes en fin de repas (cafés, thés ou décaféinés).

Option Trio de Fromage

+ 9€ par personne

FORMULE + VINS

+ 9€ par personne

FORMULE + APERITIF

+ 9,50€ par personne

COCKTAIL D'ACCUEIL

+ 160€ (Minimum 20 personnes)

Grande vasque d'un cocktail au choix (Sangria, Soupe de champagne, punch etc...)

Formules Cocktail

Cocktail Découverte

45€ par personne

Cocktail d'accueil

(Soupe de champagne, punch, sangria, etc...)

Assortiments froids

*Tartare de Saumon
Planche de charcuterie
Macarons chèvre, figues et thym*

Assortiments chauds

*Mini cheese-burger
Mini brochette de poulet
Mini hot dog de volaille
Mini Parmentier de canard
Croque-Monsieur
Queues de crevettes façon tempura*

Desserts

*Macarons sucrés
Mini-muffins chocolat
Brochettes de fruits*

Boissons

*Une bouteille de vin pour 4 personnes
(Vin blanc, vin rouge et/ou vin rosé)*

Sodas, eaux minérales et boissons chaudes à la demande

Cocktail Prestige

65€ par personne

Cocktail d'accueil

*(Soupe de champagne, punch, sangria, etc...)
Bouteille Champagne Pannier (1 bouteille pour 5)*

Assortiments froids

*Tartare de St-Jacques
Mini tortillas garnies
Planches de charcuterie*

Assortiments chauds

*Queues de crevettes façon tempura
Mini cheese-burger
Mini croustillant d'escargot
Croque monsieur truffé
Mini Empanadas de boeuf
Colita de boeuf à la plancha
Mini risotto céréales et champignons*

Plateaux de fromages

Desserts

*Mini financier
Brochette de fruits
Mini clafoutis griotte
Mini tarte tatin*

Boissons

*Une bouteille de vin pour 4 personnes
(Vin blanc, vin rouge et/ou vin rosé)*

Sodas, eaux minérales et boissons chaudes à la demande

Informations Complémentaires

Le nombre de convives définitif doit être confirmé une semaine à l'avance. Ce nombre correspondra à la facturation de l'événement.

*Vous disposez des lieux de **12H00 à 16H00** pour le midi et de **19H30 à 1H30** pour le soir. Les heures supplémentaires seront facturés de 150€/heure.*

*La cuisine se doit de servir les aliments chauds **avant 14H15** pour le midi et **avant 22H15** pour le soir.*

L'établissement est à votre disposition pour s'adapter à votre décoration avant l'événement en excluant confettis et paillettes.

La présence d'un DJ (à votre charge) est acceptée uniquement à l'intérieur du restaurant. Nous vous laissons la responsabilité de contacter un prestataire pour ce service.

Merci de respecter le voisinage et de limiter les nuisances sonores en extérieur (jardin inclus).

*Un droit de bouchon est appliqué à toute bouteille ouverte de provenance extérieure à l'établissement et sera **facturé 9€ TTC par bouteille ouverte**.*

*Un droit de bouchon est appliqué à toute bouteille de champagne ouverte de provenance extérieure à l'établissement et sera **facturé 15 € TTC par bouteille ouverte**.*

*Un droit de gâteau est appliqué en provenance de l'extérieur de l'établissement et sera **facturé 50€ TTC par gâteau**.*

La possibilité d'apporter ou de commander un gâteau pour remplacer les desserts présentés est aussi envisageable. Des frais supplémentaires peuvent être ajoutés.

Si vous désirez faire des modifications ou avez des interrogations, n'hésitez pas à nous contacter :

**contact@lapampa-restaurant.fr ou pampapresta@gmail.com
01.39.54.12.97 ou 06.40.54.86.54**

Bien cordialement.

Restaurant La Pampa

1, Avenue de Maintenon
78150 Le Chesnay

01 39 54 12 97