CAFÉ NOIR
BRASSERIE TRADITIONNELLE

OFFRE GROUPES

1 Rue Jaques médecin Nice
07 83 47 39 26

Ouvert tous les jours de 9h à 22h

FORMULAIRE COCKTAIL DINATOIRE

FORFAIT AVEC OPEN BAR 3H
VIN DE PROVENCE , SOFTS, PROSECCO

PIÈCES SALÉES

Panisses de Nice
Chickpea fritters from Nice

Pissaladière
Caramelized onion tart with anchovies and olives

Caviar de ratatouille
Ratatouille caviar

Mini salade niçoise

Mini pains bagnats

Croque-monsieur
Classic French grilled ham and cheese sandwich

Mini burger

Toast saumon-avocat
Salmon and avocado toast

Toast jambon-mozzarella
Ham and mozzarella toast

Tartiflette tomate-parmesan
Tomato and Parmesan tartiflette

Quiche lorraine
(savory pie with bacon, eggs, and cream)

Salade de pois chiches
Chickpea salad

Guacamole

Gaspacho
Gazpacho

Finger de mozzarella
Mozzarella sticks

Focaccia au pesto
Focaccia with pesto

Mini-pitas à la piperade
Mini pitas with piperade

PIÈCES SUCRÉES

Mini macarons

Fondant au chocolat
Molten chocolate cake

Tartelette au caramel
Caramel tartlet

Tarte au citron
Lemon tart

Brioche perdue
French toast with brioche

Mini choux
Mini cream puffs

MENU TRADITION

un plat + un dessert
including a main course, & a dessert

Single and common menu for all guests

PLAT

Main course

Hachis Parmentier
Shepherd's Pie
***
Salade Niçoise
Niçoise Salad

DESSERT

Crème Brulée

MENU DÉCOUVERTE

Entrée,Plat,Dessert 1/4 vin et 1 café
including a starter, a main course, & a dessert
Single and common menu for all guests

ENTRÉE

Starter

Œuf Mayonnaise
Egg Mayonnaise

***

Terrine de compagne maison
homemade country terrine

PLAT

Main course

Lasagne provençale
Provençal Lasagna

***

Poulet, sauce au poivre, ratatouille
Chicken with pepper sauce, ratatouille

DESSERT

Tarte aux fruits
Fruit pie
***
Fondant au chocolat
Chocolat cake

MENU FRENCH

Including, a starter, a main course, a dessert

Single and common menu for all guests

ENTRÉE

Starter

Salade niçoise

Niçoise Salad

***

Os a moelle

Bone marrow

PLAT

Main course

Filet de daurade grillé, légumes de saison

Grilled fillet of sea bream with seasonal vegetables

***

Onglet de bœuf, Salade composée

Beef cutlet, Mixed salad

DESSERT

Brioche perdue

French toast

***

Salade de fruits

Fresh fruit salad

MENU GALA

Entrée, plat , dessert, café, eau minérale et une bouteille de champagne 75cl pour 3 personnes
Including, a starter, a main course, a dessert, coffee, mineral water and a bottle of champagne 75cl for 3 guests

Single and common menu for all guests

ENTRÉE

Starter

5 escargots de bourgogne
Burgundy snails
***
Cuisses de grenouille
Frog Legs

PLAT

Main course

Piece de boeuf , sauce poivre, Frite maison
Piece of beef, pepper sauce, home fries
Or
Pavé de saumon, beurre blanc, riz pilaf
Salmon with butter sauce, pilaf rice

DESSERT

Dame blanche
Ice cream vanilla chantilly
or
Mousse au chocolat
Hot chocolat

Wine Côtes de Provence 2019