

Formule Dîner & After open Bar



Le Dîner à la Brasserie de l'Aviron

Déjeuner / Dîner servi par nos soins dans notre salle de restaurant

Tartare de saumon mariné

ou

Terrine de canard au foie gras des Landes

Poisson noble de nos côtes et son riz façon paëlla, crème de piquillos

ou

Suprême de volaille farci au chorizo et ses pépinettes crémeuses aux champignons

Le fameux croquant au chocolat, crème anglaise

ou

Le vacherin de notre chef Eric Landais

Pour se désaltérer

Le vin (1bouteille pour 3) et café sont inclus

**La prestation inclus la privatisation d'un espace
de notre établissement pour votre dîner**



Tarifs à la Brasserie de l'Aviron

LA PRESTATION DÎNER
30€ TTC/Pers

Suppléments et forfaits boisson

Cocktails maison (Punch/Soupe champenoise) pour l'apéritif 12€ TTC / litre

Forfait bière: 10€ TTC / litre

AFTER DÎNER

Open bar sur trois alcools
(Bière, Mojito, Get27) à hauteur d'une bouteille pour trois 30€ TTC / pers

Facturation à la bouteille ouverte
60€ TTC / Bouteille

*Conditions générales de réservation
La Brasserie de l'Aviron demande au client un chèque d'acompte
correspondant à 30% du montant total de la prestation pour
valider la réservation*