



RESTAURANT RIVER CAFE

**EMBARQUEMENT IMMEDIAT
POUR UNE CROISIERE
DES SAVEURS**



RIVER CAFE - 146 quai de la Bataille de Stalingrad - 92130 Issy les Moulineux

www.rivercafe.fr

Service Commercial :

Sandrine Caille - sandrine@rivercafe.fr – 01 41 46 19 43

Fanny Mercier - fanny@rivercafe.fr – 01 41 46 19 44

Nos offres



Menu 47 €
« Dernière Minute »



Menus 54 € et 59 €
« Clés en main »



Menu 47 €
« Hors alcool »



Menu 67 €
« Dégustation »

L'eau et le café sont offerts dans chaque menu



Menu « Dernière Minute »

Menu 47 €

Servi tous les jours midi et soir
Sauf Vendredi soir, Samedi soir et Dimanche midi

Menu à partir de 12 personnes
Choix unique au dessus de 15 personnes

Pour 9 € par personne,
vous pouvez accompagner le
kir de 5 amuse-bouches

Le nombre de personnes doit être
confirmé 24h avant.
Ce nombre sera celui facturé.

Kir Vin Blanc

Tartare de saumon soja sésame,
Salade de jeunes pousses
Ou
Œuf bio poché,
Confit de champignons à l'huile de noisettes

Suprême de poulet rôti,
Gnocchis à la crème de parmesan et champignons poêlés
Ou
Filet de daurade,
Écrasé de patates douces, vinaigrette thai

Verrine de tiramisu pistaches et griottes
Ou
Moelleux chocolat, crème mascarpone caramel

Bordeaux Blanc Grand Bateau « vinifié au château de Beychevelles » 2011
Bordeaux Rouge, Château Peychaud 2009
25 cl de vin par personne, soit 2 verres
San Pellegrino / Vittel / Café ou thé

Nos Menus Hors boissons

Menu 47 €

Menu à partir de 12 personnes,
Choix unique au-dessus de 15 personnes

Foie gras de canard maison,
brioche toastée

Ou

Crabe royal, tartare d'avocat et mayonnaise épicée

Pavé de veau poêlé,
Pommes grenailles et cèpes poêlés

Ou

Risotto crémeux aux noix de Saint-Jacques,
émulsion safran

Moelleux chocolat ,
crème mascarpone caramel laitier

Ou

Macaron maison aux clémentines

San Pellegrino / Vittel
Café ou thé

Menu Dégustation 67 €

(selon le marché)

Choix unique pour tous les convives

Entrée, plat, fromage, dessert,
eaux & café

Le nombre de personnes doit être
confirmé 24h avant.

Ce nombre sera celui facturé.

Voir page 8 et 9 pour les boissons et les petits plus.

Menu « Clés en main »

Menu 54 €

Menu à partir de 12 personnes,
Choix unique au-dessus de 15 personnes

Pour 9 € par personne,
vous pouvez accompagner le
kir royal de 5 amuse-bouches

Le nombre de personnes doit être
confirmé 24h avant.
Ce nombre sera celui facturé.

Kir Royal Mûre

Crevettes croquantes et crème d'avocats au pamplemousse rose

Ou

Chèvre frais aux figues et asperges vertes, riquette fine

Suprême de poulet fermier, risotto aux champignons

Ou

Saumon bio vapeur, nem de légumes croquants

Verrine de tiramisu pistaches et griottes

Ou

Moelleux chocolat Valrhona,
crème mascarpone caramel laitier

Sancerre Blanc 2012, T. Merlin Cherrier
Saint Georges Saint Emilion, Château Macquin 2010

25 cl de vin par personne, soit 2 verres

San Pellegrino / Vittel

Café ou thé

Menu « Clés en main »

Menu 59 €

Menu à partir de 12 personnes

Choisir 2 entrées, 2 plats et 2 desserts.

Choix unique au dessus de 15 personnes

Pour 9 € par personne,
vous pouvez accompagner la
coupe de champagne de 5 amuse-bouches

Le nombre de personnes doit être
confirmé 24h avant.
Ce nombre sera celui facturé.

Coupe de Champagne Thiénot Brut

Tartare de saumon soja sésame, salade de jeunes pousses

Ou

Chèvre frais aux figues fraîches,
asperges vertes et gressins

Ou

Crevettes croquantes et crème d'avocat
au pamplemousse rose

Daurade royale plancha,
écrasé de patates douces , vinaigrette façon Thaï

Ou

Canard rôti, polenta aux noix de pécan,
Caramel de betteraves

Ou

Filet de bar plancha aux câpres et citron,
Poireaux cuits sur sel

Nage de litchis et framboise rafraîchie au champagne,
Sorbet citron

Ou

Moelleux chocolat Valrhona,
crème mascarpone caramel laitier

Ou

Verrine de tiramisu pistaches et griottes

Chablis, Le Finage 2010, La Chablisienne
Le Haut Médoc de Maucaillou 2009
25 cl de vin par personne, soit 2 verres
San Pellegrino / Vittel / Café ou thé



Menu P'tit Moussaillon !

(jusqu'à 12 ans)

16 €

Animations enfants
les samedis et dimanches midis

Steak haché frais, frites maison

Gaufre (sucre, chantilly, ou chocolat)

Soda, jus de fruits ou une demi-eau minérale



EN PARTENARIAT AVEC « Que la fête commence »

des professionnels de l'animation prennent en charge vos enfants après le déjeuner. Un animateur déguisé en clown organise différents jeux adaptés à l'âge des enfants. Cela comprend : La décoration de ballons multicolores, le maquillage des enfants, les chapeaux, les petits jeux, un stand de Pop Corn et la Pêche à la ligne avec des cadeaux. Le tout dans une ambiance ballons, guirlandes, fanions multicolores pour le plus grand bonheur des enfants et le confort des parents

Nos Forfaits Vins

Forfait 9 €

Bordeaux Blanc Grand Bateau « vinifié au château de Beychevelles » 2011

Bordeaux Rouge, Château Peychaud 2009

Forfait 10 €

Sancerre Blanc 2012, T. Merlin Cherrier

Saint-Georges Saint-Emilion, Château Macquin 2010



Forfait 12 €

Chablis Le Finage 2010, La Chablisienne

Le Haut-Médoc de Maucaillou 2009

Forfait 16 €

Saint Véran, Domaine de la Croix Senaillet 2010, R&S Martin

Moulis, Château Caroline 2009

Forfait 20 €

Chablis 1er cru « Mont du Milieu » 2010, La Chablisienne

Saint-Joseph 2011, Guigal

***25cl par personne. Soit 1 bouteille pour 3 personnes,
en rouge et blanc confondus. Prix TTC par personne***

Les petits plus...

Amuse bouches : 9 € les 5 pièces, servies à l'assiette

Millefeuille pain d'épices au foie gras

Bouchons de chèvre éclats aux éclats de pistaches

Mini burger poulet Curry

Brochette gambas, mangue, sésame noir

Strates jambon gruyère



Duo de fromages, mesclun de salade : 7 €

Gâteau : 6 €

Carré chocolat Guanaja, framboises fraîches : + 6 € par personne sur le prix du menu choisi

Nous confectionnons votre gâteau selon votre demande et le nombre de personnes

Possibilité d'inscriptions selon vos souhaits.

Mignardises sucrées : 10 €

Forfait 5 pièces au choix du chef



Nos propositions de cocktail

A partir de 90 personnes, hors location de salle

Les prix sont TTC par personne

RIVER CAFE 26 € (Au choix du Chef)

18 pièces, salées et sucrées confondues

PLAISIR 33 € (Au choix du Chef)

24 pièces, salées et sucrées confondues

TENDANCE 34 € (Au choix du Chef)

12 pièces salées et sucrées confondues,
Plat chaud servi en buffet : poulet coco citronnelle et légumes croquants

ELEGANCE 38 € (Au choix du Chef)

12 pièces, salées et sucrées confondues
Plat chaud servi en buffet : joues de lotte et moules safranées, riz sauvage

LES ANIMATIONS FROIDES SERVIES EN BUFFET

La découpe est effectuée en salle par un membre de notre équipe

Saumon fumé 11 €

Foie gras sur toast grillé 14 €

LES ANIMATIONS CHAUDES SERVIES EN BUFFET

Poulet coco citronnelle et légumes croquants 17 €

Joues de lotte et moules safranées, riz sauvage 21 €



Boissons Cocktail dinatoire



CHAMPAGNES (prix ttc à la bouteille)

Thiénot Brut	69 € / 139 € (magnum)
Moët et Chandon	86 €
Veuve Clicquot brut Carte Jaune	95 €
Pommery Cuvée Louise 1999	210 €
Dom Pérignon 2003	220 €
Jacquart rosé Mosaïque	69 €
Pommery rosé d'Apanage	94€
Veuve Clicquot rosé	94 €
Billecart Salmon cuvée Brut rosé	110 €

VASQUE DE COCKTAIL

Sangria, punch , Cosmopolitan etc...
Environ 40 verres 160 € (4 € le verre)

Forfaits Vins (Voir page 3)

Eaux – Soda – Jus de fruits (prix ttc à la bouteille)

Coca Cola (1.5L) 10 €

Jus d'ananas, pamplemousse,

orange, pomme, cranberries, abricot, fraise (1L) 10 €

Eaux : San Pellegrino / Vittel (1L) 6 €

ALCOOLS

Get 27	80 €
Gin Tanqueray	80 €
Bailey's	80 €
Malibu	80 €
Tequila Camino Real	80 €
Whisky J&B	80 €
Vodka Flagship origine russe	100 €
Whisky Jack Daniel's	120 €
Rhum Angostura 1919	120 €



Les Animations – à partir de 90 personnes

- “ **Le Close Up** : La magie du Close-up, c'est cette intimité, cette confidentialité qui s'installe entre vous et le magicien. C'est tout simplement un enchantement rien que pour vos yeux ! *Durée : 1h30*
990 € TTC
- “ **Le Silhouettiste** : Laisser vous croquer par l'homme qui découpe plus vite que son ombre, chacun pourra repartir avec sa silhouette. *Durée : 3h*
890 € TTC
- “ **La Démo de Salsa** : La troupe cubaine (originaire de Cuba) composée de 14 danseurs et danseuses, réalisera de nombreux passages de 10/12 mn avec différentes tenues typiques, sans oublier le concours de salsa avec la participation de tous les invités. *Durée : 1h30*
990 € TTC
- “ **Le trio de jazz** : Vous décidez si vous préférez à l'apéritif ou pendant le repas. Style de jazz en fonction du type de soirée. *Durée : 1h30*
1050 € TTC
- “ **Ambiance piano bar** : Ahmet Gülbay joue pour vous. Comme nul autre pareil, il crée l'évènement ; comme nul autre pareil, il pousse ses partenaires jusque dans leurs derniers retranchements ; comme nul autre pareil, il dynamise tous les publics, les chauffant à blanc. *Durée : 2h00 environ*
600 € TTC

Petit déjeuner au River Café

Minimum 30 personnes

Forfait 29 € / personne :

Espace privatif de 7h30 à 10h30

1 jus de fruits frais, un trio de mini viennoiseries, une boisson chaude (café ou thé)



Soirée Jazz

Maximum 30 personnes. Supplément 10 € par personne



Conditions générales de vente

Réservations

Les réservations de groupes (table de plus de 12 personnes) doivent être effectuées auprès du service Commercial.

Tarifs

Les tarifs indiqués dans les forfaits boissons et les menus sont nets, confidentiels et s'entendent par personne. Les tarifs sont applicables pour les groupes d'au moins 12 personnes.

Lors de la validation de votre réservation, un courrier de confirmation vous sera envoyé (par mail ou par poste), avec le prix total ttc de la prestation.

Menus, vins et repas

Le choix du menu et des plats doit être communiqué avant l'arrivée du groupe au plus tard 48h avant la date pour les groupes inférieurs à 15 personnes, et 72h à l'avance pour les groupes au-delà de 15 personnes. Le nombre de couverts définitif doit être communiqué 24h avant. Ce nombre sera celui facturé.

Pour les privatisations, les menus doivent être donnés le plus tôt possible, et au plus tard une semaine avant la date de la réception.

Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives au-delà de 15 personnes.

En cas de force majeure, le service Commercial se réserve le droit de modifier le menu sélectionné, un plat similaire ou supérieur sera alors proposé.

Dans la mesure où nous sommes un restaurant, il n'est pas possible d'apporter votre propre repas ou faire appel à un prestataire extérieur ni d'apporter vins et champagne. Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon.

Règlement et facturation

Sauf accord préalable, les règlements s'effectuent sur place.

Nous acceptons les règlements en espèce, par cartes bancaires et American Express, et par chèques endossables par une banque française (les chèques étrangers ne sont pas acceptés).

Pour les règlements sur facturation, merci de contacter directement le service commercial (Sandrine CAILLE au 01 41 46 19 43 sandrine@rivercafe.fr ou Fanny MERCIER au 01 41 46 19 44 fanny@rivercafe.fr pour une procédure d'ouverture de compte).

Pour les réservations dont le montant total de la réception est supérieur à 1000€ TTC, un chèque d'acompte de 30% est demandé à la confirmation. Ce chèque ne sera pas encaissé et vous sera restitué au moment du paiement.

Toute annulation non signalée au plus tard 24 heures avant l'arrivée du groupe fera l'objet d'une facturation intégrale.

Conditions générales de vente (2)

Privatisation et caution

Pour toute privatisation, un chèque de caution, indépendant du chèque d'acompte, vous sera demandé.

Le restaurant devra être restitué lors de votre départ dans le même état que lors de votre arrivée. Un état des lieux contradictoire pourra être réalisé si nécessaire.

Un chèque de caution dont le montant sera fixé en fonction de la teneur de votre réception vous sera demandé. Ce chèque ne sera pas encaissé et il vous sera rendu le lendemain. Dans l'hypothèse où des réparations et du nettoyage soient à prévoir, nous déduirons sur présentation de factures, le montant de ces dites factures.

Privatisation

Une salle : 5 000€ TTC

Totalité du bateau : 10 000€ ttc

(de 19h à 1h00), Heure supplémentaire : nous contacter

Ces prix sont donnés à titre indicatifs.

Les privatisations sont soumises à l'accord de la direction (à partir de 80 personnes minimum).

Horaires

Les groupes sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. A défaut, les directeurs se réservent le droit de refuser un groupe en cas de non respect des horaires convenus.

Tout dépassement d'horaires de fin de repas fera l'objet d'une facturation spéciale d'heures supplémentaires, essentiellement pour couvrir les frais de personnel (notamment le soir, après 1h du matin). Toute heure commencée passée de 20 minutes est due. Le Dimanche, le départ maximum accordé est 17h, Sinon un tarif d'heure supplémentaire sera appliqué.

Tarif de l'heure supplémentaire : 500€ TTC

Responsabilité

Le restaurant n'est en aucun cas responsable des pertes et vols et dégradation des objets personnels des clients

Droit applicable et litige

Les relations du service groupes sont régies par le droit français. Seul, en cas de litige, le Tribunal de commerce de Nanterre sera compétent.

Pascal NOIZET
Directeur Général