

VOTRE RÉCEPTION AU CASINO MIAMI

Vous allez adorer vous amuser avec nous

BIENVENUE

LES APÉRITIFS

Cocktail: kir, punch ou sangria au verre	3€
Assortiment salé et olives marinées	1€
Canapés faits maison/pièce	1,10 €
Possibilité d'établir un choix détaillé des pièces de cocktail parmi les différentes propositions de canapés, verrines, brochettes, cuillères chinoises etc...	
Buffet d'huîtres sur la base 6 pièces par personne	7 €
Champagne Ayala brut 75cl	50 €
Champagne Bollinger brut cuvée spéciale – 75cl	70 €
Bouteille d'apéritif traditionnel : Ricard, Whisky, Vin cuit...	40 €



PRIVATISATION DES SALLES

- Privatisation du restaurant le midi jusqu'à 17h: 250€
- Privatisation du restaurant le soir jusqu'à 4h du matin : 500€
- Réception en salon Teychan - 10€ par personne- 25 personnes minimum
- Privatisation du Miami Club Patio à l'issue du dîner au restaurant–
250 personnes maximum: 300€
Caution matériel si DJ extérieur au Casino Miami : 300 €
- Privatisation du Miami Club Patio sans prestation de restauration: 600€ TTC

...casino miami groupe partouche



MENU

...A LA CARTE

ENTRÉES FROIDES

Feuille à feuille de saumon et avocat aux agrumes,
Salade folle
7€

Millefeuille de betteraves,
Fromage frais aux herbes et magret fumé
7€

Assiette gourmande terre et mer
(Foie gras de canard, tartare de saumon, soupe de poisson maison)
8€

Cannelloni de saumon fumé maison,
Crème légère aux herbes fraîches
9€

Croustillant de crabe,
Salade folle à l'huile de vanille
10€

Terrine de foie gras de canard poêlé aux pommes
Et son chutney
15€

Terrine de foie gras au naturel,
Compotée d'échalotes au vin de Bordeaux
15€

ENTRÉES CHAUDES

Carpaccio chaud de bar et piquillos grillés,
Émulsion de lard fumé, mesclun
10€

Tatin de foie gras poêlé sur lit d'oignons confits,
Et jus réduit au vinaigre de fruits rouges
14€

Brochettes de gambas marinées aux agrumes,
Tartare d'avocat et chantilly de tomate
14€

Cromesquis de chèvre, variation de betterave,
Petite salade et magret de canard fumé
10€

Tartine de Saint Jacques juste snakées*,
Échalotes en aigre doux, bonbon coulant au fromage de chèvre
18€

* Selon saison (octobre à avril)

POISSONS

Dos de dorade rôti, patates douces à la coriandre,
Chutney de mangue
14€

Dos de cabillaud rôti, chorizo,
Piquillos farcis et jus de piperade
14€

Croustillant de lotte et saumon aux fines herbes,
Mousseline aux éclats d'olives noires
14€

Rôti de lotte lardé aux piquillos et poitrine fumée ,
Grenailles à la persillade, jus de tomates et olives réduit
16€

Noix de Saint Jacques poêlées,
Endive braisée a l'orange,
Mousseline aérée, salade et herbes fraîches*
25€

* Selon saison (octobre à avril)

VIANDES

Noisette de volaille rôtie à l'ail,
Crumble de samba et champignons du moment au piment d'Espelette,
Jus corsé
10€

Magret de canard grillé, jus aux olives,
Salade frisée et pommes grenailles frites aux épices
(1/2 magret)
11€

Magret de canard rôti aux épices,
Légumes frais sautés minute à la coriandre, jus au miel
15€

Noisette d'agneau rôtie et épaule confite,
Pommes samba en gratin, jus au thym
16€

Noisette de veau, mousseline de carottes au cumin, jus corsé
16€

Filet de bœuf en croûte ,
Mousseline aux tomates confites, jus à la bordelaise
19€

OPTIONS POUR AGRÉMENTER VOTRE PLAT

Échalotes confites et moelle
Tagliatelles de légumes au sésame
Grenailles confites aux épices
Poêlée de légumes de saison

2€ l'accompagnement supplémentaire

FROMAGES

Bâtonnets de brebis au pain d'épice,
Gelée de cerises noires,
Jeunes pousses en folie
7€

Cabécou frais,
Poêlée de fruits de saison,
Salade croustillante
6€

Assiette trois fromages:
brie, comté, chèvre,
Mesclun aux noix
8€



DESSERTS

Tarte fine aux pommes et amandes,
Glace maison à la vanille
5€

Millefeuille croquant aux fruits exotiques,
Glace coco Bounty
6€

Panacotta à l'orange, biscuit au chocolat
4€

Déclinaison autour du chocolat
(moelleux, mousse au chocolat blanc, glace,
chocolat chaud)
6€

Verrine façon tarte aux poires,
glace au chocolat et chantilly vanille
7€

Desserts Festifs
Possibilité d'établir
une variation de desserts

Black and white
Chocolats noir et blanc
Savoureux aux fruits exotiques
Mousse légère à la vanille et gelée passion

Délice de fruits rouges
(mousse aux fruits rouges et vanille)

Mille feuille à la vanille bourbon
Fraisier

Tarte aux fruits de saison

Opéra
6€ la part

Pièce montée, traditionnelle ou à thème
3€ le chou

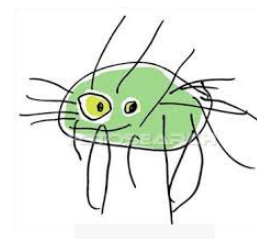
MENU ENFANT

Saumon fumé maison
ou
Jambon de Pays
ou
Assiette fraîcheur

Magret de canard
ou
Poisson du marché

Dessert identique au dessert des adultes
ou
Boules de glace

12€ - menu servi pour les enfants jusqu'à 12 ans



COCKTAIL DINATOIRE

ÉLÉGANCE	TENDANCE SUCRÉE-SALÉE
Olives marinées au citron	Olives marinées au citron
Gressins de magret séché	Gressin aux graines de pavot enroulé de jambon
Mini brioches	Cake au potiron miel et châtaignes
Mini pizzas	Feuilleté au roquefort, poire et magret
Mini quiches	Huître pomme Granny Smith
Blinis garnis de saumon fumé	Brioche au saumon, épinards et citron vert
Billes de chèvre aux herbes fraîches	Mini viennois foie gras aux pruneaux
Canapés oignons et rouget	Verrine avocat, mangue, crabe, chantilly cocktail
Canapés aux légumes croquants et tapenade	Verrine lotte saumon mariné et fruits exotiques
Canapés piperade et jambon de pays	Verrine œuf brouillé chorizo
Canapés œufs brouillés chorizo	Brochette de volaille, abricot et vanille
Cuillères chinoises de tartare de saumon	Brochette de magret de canard, miel et romarin
Cuillères chinoises poire, chèvre et pain d'épice	Cuillère chinoise betterave et chèvre croustillant
Brochettes de saumon fumé au sésame	Cuillère de boudin noir pomme et pain d' épices
Brochettes d'agneau en navarin	Verrine façon tarte aux fraises
Choux à la vanille,	Sucette glacée au nougat
Canelé crémeux au cacao	Canelé crémeux au cacao
Financier à l'orange,	Chocolat black & white
Tartelettes aux fruits	
25€ sur la base de 25 pièces par personne ou 20 pièces salées et un gâteau d'anniversaire	27€ sur la base de 25 pièces par personne ou 20 pièces salées et un gâteau d'anniversaire

Possibilité de composer votre cocktail à la carte — brochure sur demande.

RAPPEL OPTIONS

- ♦ Buffet d'huîtres : 7€ sur la base de 6 pièces.
 - ♦ Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes : 6€
 - ♦ Option cocktail d'accueil : Kir, punch ou sangria : 3€
 - ♦ Café : 1€
- Les cocktails d'inatoires peuvent faire l'objet d'une composition personnalisée — Nous consulter.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Droits de bouchon* :

Sur le Champagne : 8 € TTC (de 75cl à 1L)
Sur le vin : 5 € TTC (de 75cl à 1L)
Autres alcools : 10€ TTC (de 75cl à 1L)
Soft drinks : 1€ TTC (de 75cl à 1L)
Canettes et bouteilles de bière : 1€ (de 24cl à 50 cl)

Animation musicale DJ

Animation dans les salons Teychan, au Miami Club Patio ou au restaurant de 18h jusqu'à 4h du matin: 1175€ TTC

Les tarifs prennent en compte les charges et le repas des intervenants.
Sous réserve de disponibilité aux dates choisies.



Autres animations

Trio, Quartet ou Quintet de Jazz, variété française et internationale,
Groupe Antillais, Salsa...Nous consulter.

Forfait boissons d'après dîner

- 10 € par personne sur la base de 2 consommations
(hors alcool supérieurs, champagne et cocktails)
- 12 € par personne sur la base de 2 consommations
(hors alcool supérieurs et cocktails)

Possibilité de proposer les boissons à la carte.

Produits frais cuisinés sur place
Taxes et services compris



Tarifs 2013-2014—garantis jusqu'au 31/10/2014
Edition NOV2013

Contacts :

Séverine RIGAL srigal@partouche.com
Virginie LAPLASSOTTE vlaplassotte@partouche.com

MACHINES A SOUS ♠ ROULETTE ♠ BLACK JACK ♠ RESTAURANT ♠ CLUB PATIO
CASINO LE MIAMI ROUTE DE BORDEAUX 33510 ANDERNOS-LES-BAINS