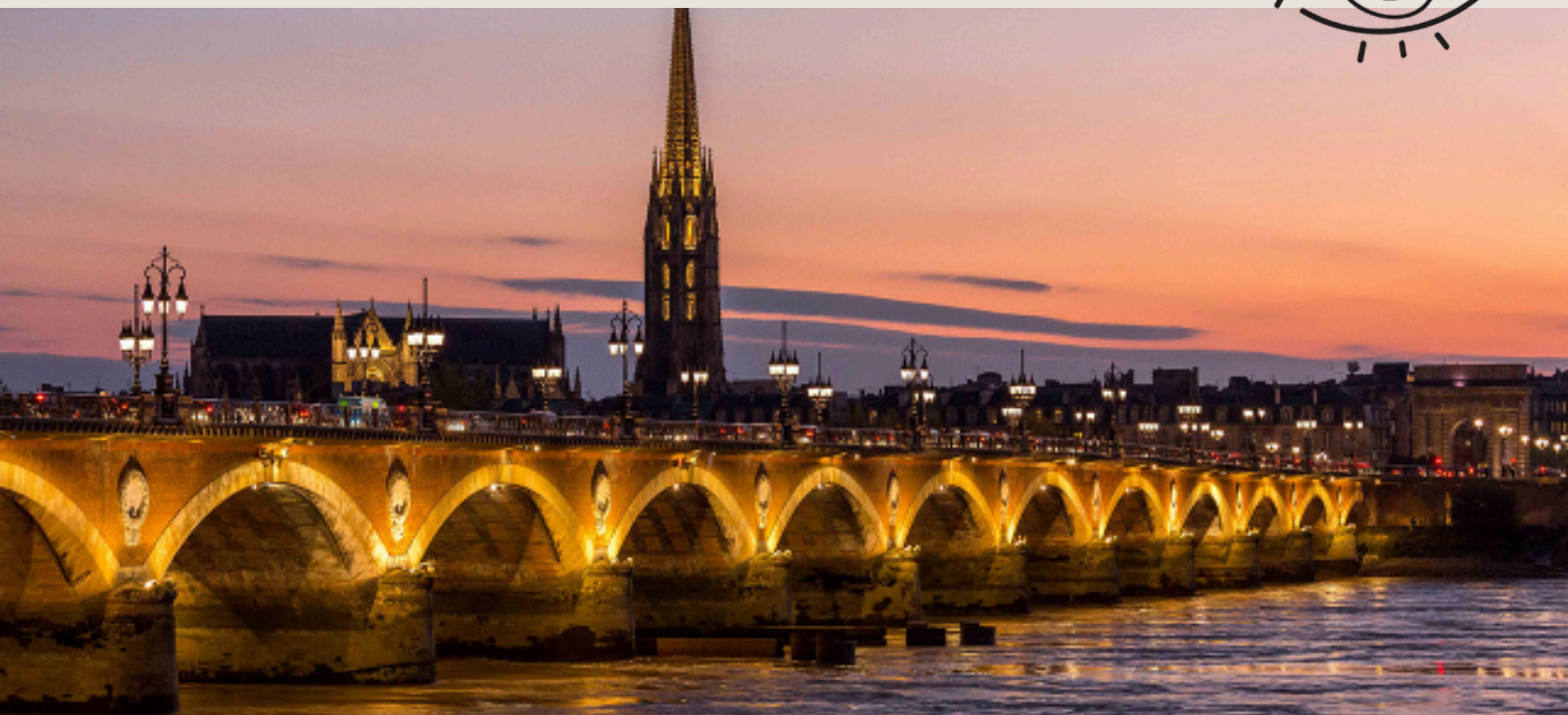




LA BELLE EN FOLIE

Bordeaux est une fête

OFFRES COMMERCIALES

<https://www.labelleenfolie.fr/>

BIENVENUE



Le restaurant	03
Afterwork - La petite Folie	05
Cocktail - 14 pièces	06
Cocktail - 16 pièces	07
Cocktail - 18 pièces	08
Option végétarienne	09
Diner à la belle	13
Rafraichissements	14
Nos belles options	15
Salle VIP	16
Contact	17



RESTAURANT FESTIF ET PANORAMIQUE

***Un lieu de vie, de fête et de saveurs
au cœur de Bordeaux***

La Belle en Folie est LE lieu de vie où se rencontrent bonne cuisine, ambiance conviviale et esprit de fête.

Plus qu'un restaurant, c'est une adresse à part, pensée pour partager, célébrer et profiter.

Dans une atmosphère élégante et décontractée, on y savoure une cuisine française revisitée, préparée à partir de produits frais et de saison.

Le midi ou le soir, entre amis, en famille ou entre collègues, La Belle en Folie est l'endroit idéal pour se retrouver et passer un bon moment.

Dîners d'entreprise, anniversaires, cocktails, privatisations :

Nous nous adaptons à toutes vos envies. Chaque événement est entièrement personnalisable pour vous offrir une expérience sur mesure.





NOS COCKTAILS DINATOIRES

AFTERWORK



Menu - La petite Folie

Houmous au Sésame Noir

Houmous maison relevé au sésame noir, accompagné d'un achard citron légèrement acidulé

-

Accras de Jambon de Pays **Accras croustillants au jambon de pays**

-

Croque au jambon truffé

-

Sélection de fromages **Sélection de charcuteries**

-

Cannelé

Au choix :

1 verre de vin rouge, blanc ou rosé

ou

½ bière

ou

Soft

COCKTAIL DINATOIRE

14 pièces

Houmous au Sésame Noir

*Houmous maison relevé au sésame noir,
accompagné d'un achard citron
légèrement acidulé*

-

Accras de Jambon de Pays

Accras croustillants au jambon de pays

-

Croque au Jambon Truffé

*Croque gourmand à la truffe et pickles de
poireaux*

-

Arancinis de boeuf braisé

*Arancini croustillants au bœuf braisé,
sauce mangue épicée*

-

Bouchée Polenta Quinoa

Sauce hoisin et Prune d'Ente

-

Brochette Mozza Tomate Basilic

-

Sélection de fromages
Sélection de charcuteries

-

Cannelé

-

Brioche perdue

Sauce aux fruits rouges



COCKTAIL DINATOIRE

16 pièces

Houmous au Sésame Noir

*Houmous maison relevé au sésame noir,
accompagné d'un achard citron légèrement
acidulé*

-

Tempura de Crevettes

Beignets croustillants de crevettes

-

Croque au Jambon Truffé

Croque gourmand à la truffe et pickles de poireaux

-

Arancinis de boeuf braisé

*Arancini croustillants au bœuf braisé,
sauce mangue épicée*

-

Bouchée Polenta Quinoa

Sauce hoisin et Prune d'Ente

-

Brochette Mozza Tomato Basilic

-

Brochette d'Onglet

Onglet de bœuf et courgettes grillées

-

Sélection de fromages

Sélection de charcuteries

-

Cannelé

-

Brioche perdue

Sauce aux fruits rouges



COCKTAIL DINATOIRE

18 pièces



Houmous au Sésame Noir

Houmous maison relevé au sésame noir, accompagné d'un achard citron légèrement acidulé

-

Tempura de Crevettes

-

Brochette d'Onglet

Onglet de bœuf et courgettes grillées

-

Croque au Jambon Truffé

Croque gourmand à la truffe et pickles de poireaux

-

Arancini de Bœuf Braisé

Arancini croustillants au bœuf braisé, sauce mangue épicée

-

Bouchée Polenta Quinoa

Sauce hoisin et Prune d'Ente

-

Mini Bao au pulled pork

Porc effiloché façon cajun, crudités, cacahuètes et sauce Hoisin

-

Sélection de charcuteries

Sélection de fromages

-

Cannelé

-

Brioche perdue, *sauce aux fruits rouges*

-

Chou en Ganache

Chou ganache au chocolat glacé

OPTION VÉGÉTARIEN ET VÉGAN



**Accra de patate douce
Vadouvan**

VÉGAN

-

Bouchée Polenta Quinoa
Sauce hoisin et Prune d'Ente

VÉGAN

-

Croque Brie et truffe

VÉGÉTARIEN

-

Arancini petits pois et menthe

VÉGAN

-

Brochette Mozza Tomate Basilic

VÉGÉTARIEN

-

Brochette Tofu général Tsu

VÉGAN

-

**Bao carotte pickles, pleurote
rôtie, tomate séchée**

VÉGAN

DESSERTS

***Financier Pistache, framboise, farine
de maïs***

SANS
GLUTEN

-

Sablé Vegan au citron yuzu

VÉGAN

LES MENUS DE LA BELLE



DÎNER DE LA BELLE

ENTRÉE

TOMATE BURRATA

Tomates de saison, burrata crémeuse, herbes fraîches, pistou maison aux graines de courge torréfiées

ou

POULPE GRILLÉ

Avec son jus réduit émulsionné à l'huile d'olive

ou

TATAKI D'ONGLET

Onglet snacké, padrons grillés, sauce aigre-douce à la prune d'Ente

PLAT

COQUILLETES TRUFFÉES PARMESAN

Supplément jambon 5€

Supplément copeaux de truffe 5€

ou

POISSON (DU MOMENT)

Pêche du moment, ratatouille jaune, chips de riz, sauce piquillos au paprika fumé

ou

DEMI MAGRET DE CANARD

Sauce fruits rouges, shiso, figues rôties, frites de polenta et quinoa

DESSERT

GANACHE AU CHOCOLAT & FÈVE TONKA

Chocolat noir 52%, fève de tonka, gruë de cacao, fraises confites et basilic

ou

BROOKIE MATCHA FRAMBOISE

Matcha fondant, sauce au chocolat blanc et éclats de meringue

NOS BOISSONS



RAFRAÎCHISSEMENTS DE LA BELLE

Fontaine à cocktail

À partir de 20 personnes

Sans alcool
et/ou
Avec alcool

Les classiques

Fût de bière VEGA - 30L
ou
Bouteille de vin classique

Choix à la carte

Vins et bouteilles de spiritueux

Boissons chaudes - froides

café, décaféiné, thé ou infusion

Eau

Plate ou gazeuse





LES BELLES OPTIONS

Chaque événement à La Belle en Folie est pensé sur-mesure, pour que vous puissiez créer l'ambiance qui vous ressemble.

Nous mettons à votre disposition une gamme complète de prestations pour sublimer vos soirées :

- **Privatisation complète**

Salle intérieure - jusqu'à 300 convives

Repas assis - jusqu'à 150 convives

- **Semi privatisation**

Disponible du mardi au jeudi

- **Salle VIP**

Voir page 19

- DJ et ambiance musicale — 350 HT / 420 TTC
- Photographe professionnel — 350 HT / 420 TTC
- Vidéaste — 450 HT / 540 TTC
- Service de vestiaire — 180 HT / 216 TTC

- Droit de bouchon - Bouteille 75cl
Vin 26 TTC / Champagne 50 TTC

Magnum 1,5L - Vin 50 T / Champagne 100 TTC





SALLE VIP

Découvrez notre espace VIP, un espace exclusif à la fois chaleureux, élégant et modulable selon vos besoins, pensé pour les moments d'exception.

Elle permet d'accueillir, afterworks, repas professionnels, soirées team building, et séminaires dans un confort optimal.

Son mobilier modulable permet d'adapter l'espace à chaque événement : dîner assis, cocktail, réunion ou présentation.

Capacité : jusqu'à 25 personnes assises et 50 en format cocktail

L'atout exclusif : l'accès au rooftop

Location du salon ½ journée

Location du salon à la journée

Pause matinale

Déjeuner

Dîner

Équipements : écran, sonorisation, connexion Wi-Fi, climatisation

Service personnalisé (menu, boissons, ambiance)

Un espace pensé pour conjuguer discrétion, confort et prestige





CONTACT



COMMERCIALE

reservation@labelleenfolie.fr