



CHRISTIAN CONSTANT

DEMANDE DE RESERVATION DE GROUPE

Bonjour Madame, Monsieur,

Pour toute demande de réservation, merci de bien vouloir remplir le formulaire ci-dessous et nous le retourner dans les plus brefs délais,

➔ Par email : lebibent@maisonconstant.com

Pour tout complément d'information veuillez nous joindre au 05.61.38.24.94

Entreprise ou personne morale :

.....

Personne à contacter :

.....

Adresse postale (de facturation) :

.....

Téléphone fixe : Téléphone portable :

E-mail :@.....

Date de réservation souhaitée : / /

Heures : de à

Nombre de personnes : Adultes : Enfants :

Evènement / occasion :

.....

Requêtes spécifiques :

.....

Choix du menu unique (pour l'ensemble des convives)

.....

Lieu Souhaité :

Salon privatisé (de 15 à 30 personnes)

Salle de restaurant (à partir de 10 personnes)



CHRISTIAN CONSTANT



MENU CAPITOLE 49€



MENU 1

Gaspacho de petits pois et menthe, brocchiù et sorbet aux herbes

-

Filet de dorade grillé à la plancha, fregola sarda au citron confit, condiments cebettes et piquillos

-

La profiterole

MENU 2

Croustillant de gambas au basilic, sauce aux agrumes et mangues

-

Suprême de pintade, asperges et morilles

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant



CHRISTIAN CONSTANT



MENU BEST OF BIBENT 69€



Tartare de bœuf à l'échalotte et condiments

-

Croustillant de gambas au basilic, sauce aux agrumes et mangue

-

Suprême de pintade, asperges et morilles

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant

-

Café, thé, infusion

2 verres de vin, selon la sélection de notre sommelier



CHRISTIAN CONSTANT



MENU PRESTIGE 85€



Foie gras de canard confit, chutney de fruits

-

Asperges de Verdun sur Garonne et langoustines rôties, sabayon champagne et citron vert

-

Filet mignon de veau rôti au thym, darphin de pomme de terre, fèves et petits pois

-

Le pavé Toulousain par François Bourgon, MOF Fromager 2011

-

Millefeuille Dulcey et Fraise Cléry