

Brasserie festive

Faubourg

Formules **46** groupes



Un cadre sur-mesure.

Nous nous adaptons à vos besoins et à l'ambiance que vous souhaitez créer.

Pour un déjeuner ou dîner professionnel, un séminaire ou une réunion d'entreprise, nous offrons un cadre convivial, chaleureux et cosy.

Envie d'une soirée festive pour un anniversaire ou un before endiablé ? Le restaurant Faubourg 46 est LE lieu qu'il vous faut pour une soirée mémorable !



NOS FORMULES

FBG 46

45€/PERS

Charcuterie
Avocado Toast
Saumon fumé maison
St Marcelin miel et Camembert Rôti à la truffe
Gyoza poulet légumes
Frites maison
Croque à la truffe
Assortiment de desserts

1 bouteille de vin pour 3 personnes

*Disponible de Dimanche au Jeudi
& week-end au second service à 22H15*

COCKTAIL

55€/PERS

Charcuterie
Avocado Toast
Saumon fumé maison
St Marcelin miel & Camembert Rôti
à la truffe
Gyoza poulet légumes
Frites maison
Croque à la truffe
Assortiment de desserts

1 bouteille de vin pour 3 personnes

1 Cocktail par personnes

*Disponible de Dimanche au Jeudi
& week-end au second service à 22H15*

FESTIVE

85€/PERS

Charcuterie
Avocado Toast
Saumon fumé maison
St Marcelin miel et Camembert Rôti à la truffe
Gyoza poulet légumes
Frites maison
Croque à la truffe
Assortiment de desserts

1 bouteille de vin pour 3 personnes

1 Cocktail par personne

DRINKS Budget de 30€
pour Cocktails, Digestifs, Vins

*Disponible de 7/7 et donne la possibilité de rester
sur les deux services le vendredi et samedi*

BRASSERIE

42€/PERS OU 55 €/PERS OU 65€ /PERS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42€/pers
Avec 1 Bouteille de vin pour 3 personnes

Entrée + Plat + Dessert 55€/pers
Avec 1 Bouteille de vin pour 3 personnes
+ 1 cocktail 65€/PERS

*Disponible de Dimanche au Jeudi
& week-end au second service à 22H15 Pour maximum
30 personnes*

BRASSERIE FESTIVE

85 €/PERS

3 Cocktails par personnes
Menu Entrée Plat Dessert
1 Bouteille de vin pour 3 personnes

*Disponible de 7/7 et donne la possibilité de rester sur
les deux services le vendredi et samedi*

LE MENU EST ÉLABORÉ SELON L'ARRIVAGE VOICI UN
EXEMPLE ;), LE MENU DÉFINITIF VOUS SERA TRANSMIS À
L'AVANCE.

ENTRÉES AU CHOIX

St Marcelin rôti au miel & graines de sésame
OU

Avocado Toast guacamole maison au Yuzu, pain de
campagne, Mesclun,

PLATS AU CHOIX

Cordon bleu maison, Poulet Français, Jambon à la truffe et
comté 18 mois sauce tartare, accompagné de frites
OU

Chicken Burger, Sauce tartare, Pain artisanal, blanc de poulet,
sauce tartare,

tomates anciennes, salade, oignons, frites
OU

Noix de Pétoncles, gratinées façon "coquille bretonne",
pommes vapeur & salades mélangées

DESSERTS MAISON AU CHOIX

Tiramisu châtaigne ou Fondant au chocolat ou Pomme confite
au cidre

NOUS AVONS DEUX SERVICES LES VENDREDIS ET SAMEDIS
19H À 21H45 ET 22H15 À 2H

POUR NE PAS AVOIR DE CONTRAINTES DE SERVICE
CHOISISSEZ LES FORMULES FESTIVES
LES AUTRES FORMULES SONT POSSIBLES À PARTIR DE 22H15