

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

★ Terres et Mer 2015

Les Maîtres vigneronns de la presqu'île de Saint-Tropez

Un nez très intense, arômes fruits rouges

 *Apéritif, viandes, volailles, poissons*

Verre	Quart	Demie	Bouteille
4,50€	7,50€	12,50€	20,00€

VINS BLANCS

TOURAINNE


★ Sauvignon Le Petiot 2014

 *Arômes d'agrumes surtout pamplemousse et pomme
Salades, poissons, viandes blanches*

Verre	Quart	Demie	Bouteille
4,20€	9,00€	14,00€	22,50€


BOURGOGNE

★ Chardonnay 2015 Domaine Coing St Faicre

 *Arômes de fruits frais, belle minéralité
Apéritif, charcuterie, poissons et viandes blanches*

3,50€	7,00€	12,50€	19,00€
-------	-------	--------	--------

★ Bourgogne Aligoté

 *Fruité, sec, vif et minéral
Apéritif, poissons, fruits de mer et friture*

5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
-------	-------	--------	--------


★ Petit Chablis 2014 (issu du cépage Chardonnay)

 *Amplitude et minéralité
Apéritif, charcuterie, poissons et viandes blanches*

x	x	x	30,00€
---	---	---	--------

ALSACE

★ Riesling

 *Sec, tendu et fin
Poissons, volailles et fromages*

5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
-------	-------	--------	--------

★ ★ PRIVATISEZ NOTRE RESTAURANT ★ ★

Anniversaire, mariage, repas de famille, déjeuner d'entreprise, remise de diplôme, départ à la retraite... réunir plusieurs personnes pour ce type d'événements peut s'avérer être un véritable casse-tête ! Où le faire ? Que proposer à manger et à boire ? Qui fera la vaisselle ?)

Ne cherchez plus !!!

L'Heure Bleue prend en charge l'organisation de vos célébrations afin que vous puissiez profiter pleinement de vos invités dans un cadre chaleureux et intime...

★ Personnalisez votre événement ★

Vous adorez un plat que nous ne proposons pas sur notre carte ? Certains de vos invités ont des intolérances alimentaires particulières ? Parlez-en à notre Chef cuisinier ! Il vous composera un menu sur mesure, adapté à vos envies et à votre budget. Formule "tout compris" (entrée, plat, dessert, apéritif, vin, café), "à la carte", "menu enfants", gâteau d'anniversaire, brunch, disposition différente des tables... Tout est envisageable pour faire de ce repas un instant mémorable !

Privatiser l'Heure Bleue, c'est comme "faire la fête à la maison"...
mais sans les contraintes "cours/cuisine/service/ménage" !

Pour réserver ou obtenir plus d'informations, contactez-nous !

★ 01 42 45 96 55

★ lheurebleue.botzaris@gmail.com