



# FORMULES GROUPES

Printemps & Été 2026



# NOS FORMULES



*Le RED vous propose plusieurs formules adaptées à votre évènement :*

*La formule tapas*

*La formule gourmande*

*La formule brasero*

*La formule côtes de boeuf*

*Le menu classique*

*Le menu gourmet*

*Notre équipe est à votre écoute pour toute demande spécifique et peut également élaborer une offre sur mesure.*

*La privatisation totale ou partielle de l'établissement est possible selon vos besoins.*





# FORMULE TAPAS

## A PARTAGER

### TAPAS FROIDES

*Trio d'amuses bouches  
Tartinade maison & pain grillé  
Oeufs mimosas au thon & fines herbes  
Planche de charcuteries italiennes artisanales & antipastis*

### TAPAS CHAUDES

*Bol de frites croustillantes & sauce béarnaise  
Piments Padron (doux) & fleur de sel  
Beignets de courgettes & sauce tartare  
Pilons de poulet mariné, grillés à la braise  
Véritables anneaux de calamars, panure panko & citron  
Mini gratin de gnocchis à l'italienne*

### DESSERTS

*Brownie au chocolat & Churros Nutella*

25€/personne

*Option gâteau d'anniversaire (+3€/personne)*



# FORMULE GOURMANDE

## À PARTAGER

### TAPAS FROIDES

*Tartinade maison & pain grillé  
Manchego (fromage espagnol à pâte dure au lait de brebis)  
Œufs Mimosas au thon & fines herbes  
Brochettes de tomates-mozzarella-basilic  
Assiette de Jamon Pata Negra Bellota  
Verrines de légumes confits*

### TAPAS CHAUDES

*Bol de frites croustillantes & sauce béarnaise  
Véritables anneaux de calamars, panure panko & citron  
Bouchées de cabillaud au piment d'Espelette  
Mini gratin de gnocchis à l'italienne  
Bonbons d'andouillette beaujolaise Brailon  
Pilons de poulet mariné, grillés à la braise  
Noix de St-Jacques, beurre persillé*

### DESSERTS

*Planche de gaufres à partager, nutella et sucre glace*

32€/ personne

*Option gâteau d'anniversaire (+3€/personne)*



# FORMULE BRASERO

## A PARTAGER

### ENTREES A PARTAGER

#### *Planche gourmande*

*Charcuteries artisanales, Antipastis, Beignets, Tartinade*

### BRASERO A PARTAGER

*Saucisse catalane Maison Guasch*

*Pilons de poulet marinés aux épices*

*Pièce du boucher, sauce béarnaise*

*Gambas marinées à la thai*

*Lamelles d'encornet géant en persillade*

*Servi avec frites croustillantes et légumes confits*

*À discrétion*

### DESSERT A PARTAGER

*Planches de mignardises variées – 3 pièces par personne*

*ou*

*Planche de brownie & Churros nutella*

40€/personne

*Option Côtes de bœuf en pièce du boucher (+10€/personne)*

*Option gâteau d'anniversaire (+3€/personne)*



# FORMULE CÔTES DE BOEUF

A PARTAGER

## ENTREE A PARTAGER

### *Planche gourmande*

*Charcuteries artisanales, Antipastis, Tartinades, Beignets*

## CÔTES DE BOEUF A PARTAGER

*Côtes de Bœuf cuites au Brasero (environ 500g par personne)*

*Servi avec frites croustillantes et légumes confits  
A discrétion*

## DESSERT A PARTAGER

*Planches de mignardises variées – 3 pièces par personne  
ou  
Planche de brownie & Churros nutella*

48€/personne

*Option gâteau d'anniversaire possible (+3€/personne)*





# MENU CLASSIQUE

*Assiette italienne*

*Brochettes tomates-mozzarella, caviar d'aubergine, artichauts marinés, olives vertes, gressin*  
*ou*

*Salade César*

*Salade romaine, croûtons, grana padano AOP, poulet cornflakes*

—

*Haut de cuisse de poulet mariné, grillé à la braise*

*Gratin de macaronis crémeux*

*ou*

*Poisson de la criée, sauce vierge*

*Légumes confits*

*Possibilité d'une option végétarienne*

—

*Salade de fruits frais*



*ou*

*Mousse au chocolat*



*ou*

*Panna Cotta fraise-basilic*



30€/ personne

*Option gâteau d'anniversaire (+3€/personne)*

*Les choix devront nous être communiqués au plus tard 1 semaine à l'avance*





# MENU GOURMET

*Tartare de saumon & cœur de sucrine*

*ou*

*Burrata crémeuse*

*Huile d'olive, tomates confites, fleur de sel & poivre du moulin*

—

*Magret de canard au braséro*

*Gratin de macaronis crémeux*

*ou*

*Gambas « Cameron » cuites à la braise*

*Riz thaï & légumes confits*

*Possibilité d'une option végétarienne*

—

*Salade de fruits frais maison*



*ou*

*Mousse au chocolat maison*



*ou*

*Panna Cotta à la fraise*



38€/ personne

*Option gâteau d'anniversaire (+3€/personne)*

*Les choix devront nous être communiqués au plus tard 1 semaine à l'avance*

# 3 FORMULES BOISSONS

## Formule boissons à 10€/personne

### Apéritif

**1 pichet pour 4**

*Kir - 1L, bière blonde pression 1,5L ou soft - 1.5L)*

### Vin

*1 bouteille de vin pour 4, au choix*

*Nez Rouge - IGM Med / Blanc Bec - Chardonnay / Rose Bonbon - IGP Med*

## Formule boissons à 14€/personne

### Apéritif

**1 pichet pour 3**

*(Kir - 1L, bière blonde pression 1,5L ou soft - 1.5L)*

### Vin

*1 bouteille de vin pour 3, au choix*

*Nez Rouge - IGM Med / Blanc Bec - Chardonnay / Rose Bonbon – IGP Med*

## Formule boissons à 18€/personne

### Apéritif

**1 pichet pour 3**

*(Kir - 1L, bière blonde pression 1,5L ou soft - 1.5L)*

### Vin

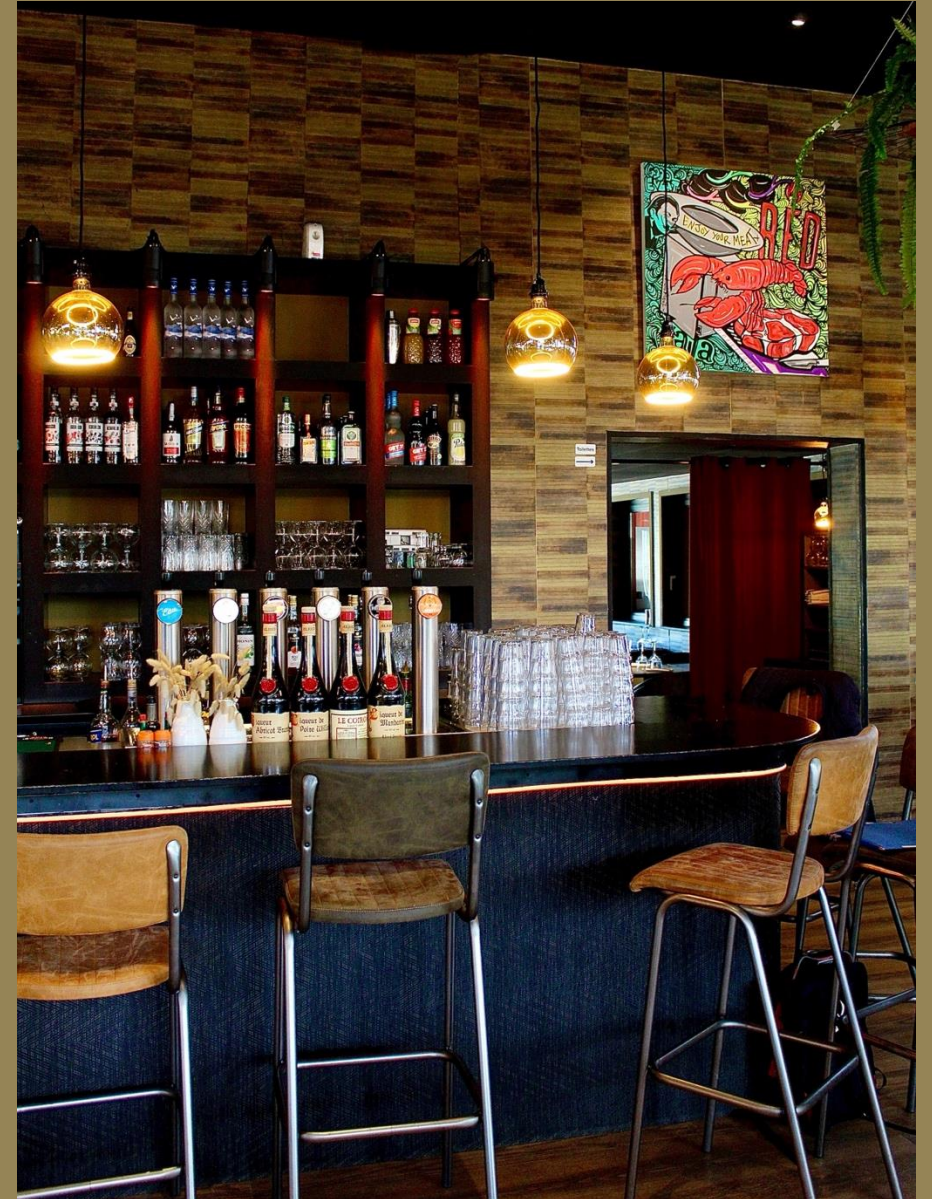
*1 bouteille de vin pour 3, au choix*

*Rouge Pic Saint Loup – Les indomptables / Blanc Mâcon Village / Rosé Cru Sainte Victoire – Château de la Galinière*

## Boissons chaudes

*Incluses dans toutes nos formules*

*Choisissez l'une des trois formules boissons.*



*Celle-ci peut être construite sur-mesure, selon vos besoins*



*Au Red Garden, nous faisons de votre projet un succès...*

*À très bientôt,*

L'équipe du Red Garden.

**Contactez-nous pour personnaliser votre événement !**

[contact@red-garden.fr](mailto:contact@red-garden.fr)



04 74 06 29 51



[red-garden.fr](http://red-garden.fr)



[redgardenvf](https://www.instagram.com/redgardenvf)



[Red Garden](https://www.facebook.com/RedGarden)