



COMPTOIR **CUISINE**

NOS OFFRES



Pour réussir vos repas de famille, entre amis ou professionnels, dans le **cadre prestigieux** de la **Place de la Comédie**, le Comptoir Cuisine propose **trois espaces** :

1 *"Les balcons"*

Deux petits espaces à l'écart avec une vue dégagée sur l'Opéra de Bordeaux, **jusqu'à 16 couverts au maximum.**

2/3 *Les salons*

À l'étage, les salons "comme un **cabinet de curiosité**", sont **modulables**. Ils peuvent accueillir 20 à 30 personnes en deux salles ou 50 personnes dans l'espace total (tables rondes ou carrées)



VARIEZ LES PLAISIRS...

Nous organisons régulièrement des **initiations aux vins de Bordeaux et d'ailleurs**, grâce aux connaissances de notre **sommelier**, Franck, heureux de partager sa passion.

Cet échange s'organise autour du **comptoir**, pour un **moment convivial et décontracté**, avec la **dégustation de 4 vins différents** au minimum, accompagnés d'**amuse bouches gourmands**.

(minimum 10 personnes)





Pour les repas de **10 personnes et plus**, nous proposons **différents menus**. Ces propositions peuvent **varier** en fonction des **saisons** et des **arrivages**. Nous pouvons bien entendu établir des **menus personnalisés**.

Les demandes s'effectuent par **mail** à **contact@comptoircuisine.com**, en mentionnant les coordonnées, la date du repas et le nombre de personnes. Nous répondons dans les meilleurs délais. Pour plus d'informations, par téléphone au **05 56 56 22 33**.





LES AGAPES DU COMPTOIR

45 euros

Amuse-bouche

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, chutney de figues

ou

Gambas en tartine croustillante, crème aux fines herbes
et condiments méditerranéens

Pavé de Cabillaud de l'Atlantique Nord, petits légumes croquants
et jus réduit

ou

Filet de bœuf, Darphin de pomme de terre, champignons poêlés
et sauce Périgueux

Mœlleux au chocolat Grand Cru, caramel beurre salé

ou

Sablé breton, chantilly vanille Bourbon et fruits de saison



LES SAVEURS DU COMPTOIR

53 euros
(boissons comprises)

Amuse-bouche

Foie gras de Canard mi-cuit par nos soins, chutney de figues

ou

Gambas en tartine croustillante, crème aux fines herbes
et condiments méditerranéens

Pavé de Cabillaud de l'Atlantique Nord, petits légumes croquants
et jus réduit

ou

Filet de bœuf, Darphin de pomme de terre, champignons poêlés
et sauce Périgueux

Mœlleux au chocolat Grand Cru, caramel beurre salé

ou

Sablé breton, chantilly vanille Bourbon et fruits de saison

Vin : Dourthes n°1 - rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Eaux minérales

Cafés ou thés



LES GOURMETS DU COMPTOIR

65 euros
(boissons comprises)

Apéritif R de Romer du Hayot (Sauternes)
Amuse-bouche

Fraîcheur de crabe, wasabi et granny smith,
crème fouettée relevée

ou

Escalope de foie frais, pomme rôtie, sirop citron romarin
et fruits du mendiant

Quasi de veau cuit basse température, darphin de pomme de terre,
champignons poêlés, sauce Périgueux

ou

Pavé de Maigre de nos côtes, fricassée de légumes croquants
et jus réduit

Moelleux au chocolat Grand Cru, sauce caramel beurre salé

ou

Tartelette Sablé Breton, chantilly vanille Bourbon et fruits de saison

Vin : Château Pey La Tour 2015 (1 bouteille pour 4 personnes)

Eaux minérales

Cafés ou thés



2 place de la Comédie
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33

contact@comptoircuisine.com
www.comptoircuisine.com