



Gabarre

PROPOSITION GROUPES & ENTREPRISES

Repas d'équipe · Séminaires · Événements privés





Place du marché
des Chartrons



Cuisine de saison
Produits locaux



Vins conventionnels,
bio, biody & nature

BISTROT GABARRE

QUI SOMMES-NOUS ?

- Bistrot à boire installé place du marché des Chartrons, à Bordeaux
- Terrasse de 50 couverts — intérieur jusqu'à 24 personnes en groupe assis. **Au-delà, possibilité d'organiser l'événement en format debout, avec privatisation complète de l'établissement.**
- Assiettes à partager le soir, travaillées et créatives
- Menu du midi renouvelé toutes les 2 semaines — carte du soir toutes les 3 à 4 semaines
- Carte des vins soignée : vins conventionnels, bio, biodynamiques et nature
- Équipe passionnée, dans une ambiance conviviale et détendue



NOS FORMULES GROUPES — SOIRÉE

ASSIETTES À PARTAGER

à partir de 40€ / pers.

10 – 12 pers.	2,5 × la carte + 1 dessert/pers
13 – 14 pers.	3 × la carte + 1 dessert/pers
15 – 17 pers.	3,5 × la carte + 1 dessert/pers
18 – 20 pers.	4 × la carte + 1 dessert/pers
20 – 22 pers.	4,5 × la carte + 1 dessert/pers

FORMULE CUISINE TRADITIONNELLE

45€ / pers.

*Entrée + 2 plats (poisson & viande) + dessert
Issu du menu du midi, renouvelé toutes les 2 semaines*

MENU SPÉCIAL

Sur devis

*Menu élaboré avec le chef selon vos envies,
votre budget et l'occasion.*



EXEMPLE DE CARTE DU SOIR

Assiettes à partager · renouvelée toutes les 3 à 4 semaines

À PARTAGER

Jambon Cebo de Campo 36 mois	14€
Assiette de fromages — gel pomme	14€
Croquettas au jambon (x5)	9€
Churros de pomme de terre parmesan	10€
Œuf carbonara (x4) — siphon, gel jaune	8€
Poulpe confit aux agrumes — sarrasin	14€
Asperges vertes — sauce mousseline	12€

SUITE...

Tataki de thon — jus citron, piment	13€
Caviar d'aubergine miso — crumble	8€
Pain Bao — effilochée poulet, bouillon	12€
Terrine maison — armagnac	9€
Hampe de bœuf — jus corsé	14€

DESSERTS

Crème brûlée vanille	8€
Crèmeux chocolat & praliné — sarrasin	10€

Carte renouvelée selon les arrivages et la saisonnalité



EXEMPLE DE MENU MIDI

ENTRÉES

- Gaspacho melon & pastèque — fromage frais à la menthe, tuile aux amandes
- Siphon burrata — granité pesto, fromage frais menthe

PLATS

- Tartare de bœuf au couteau — jaune d'œuf confit, gel concombre, épinards
- Poisson du moment — crémeux petits pois chorizo, salade estragon timut
- Cordon bleu maison — écrasé de pommes de terre, jus corsé

DESSERTS

- Crème brûlée vanille
- Crémeux chocolat & praliné — sarrasin soufflé

Formule groupe : 45€/pers. — Renouvelée toutes les 2 semaines
Entrée + 2 plats (poisson & viande) + dessert



RÉSERVEZ VOTRE ÉVÉNEMENT

*Nous sommes disponibles pour construire avec vous
une proposition sur-mesure, adaptée à votre groupe.*

Bistrot Gabarre

Place du marché des Chartrons · Bordeaux

Pour toute demande de groupe ou événement d'entreprise,
contactez-nous directement.

05 56 05 42 03 · contact@bistrotgabarre.com

