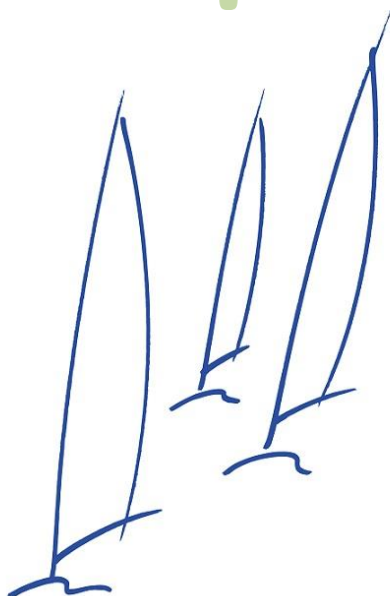




RESTAURANT LES REGATES

TOUTES NOS PLAQUETTES



Restaurant Les Régates

01 JANVIER 2026
RESTAURANT LES REGATES
Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre



NOS ENTRÉES

Petits Beignets frits de poissons marinés et ses condiments sauce au yaourt Grec aux herbes fraîches et citron vert.....	12.00€
Saumon fumé par nos soins déposé sur un pain Focaccia toasté à l'huile d'olive et poivre Timut, accompagné d'une faisselle aux herbes fraîches et agrumes...	17.00€
Assiette de 9 huîtres N°2 Fine de Cancale , citron et vinaigre échalote, beurre ½ sel de Guérande.....	25.00€
Boudin noir « Christian Para » cuit sur une tarte fine feuilletée, Pomme acidulée, pickles d'oignons et jus de viande réduit au Calvados....	15.00€
Terrine de Canard aux copeaux de foie gras et pistaches confiture d'oignons, moutarde et pain toasté aux fruits secs	16.00€
Assiette de couteaux gratinés au beurre d'ail persillé et petits croutons... 18.00€	
 Œuf cocotte aux fromages Normands , poires et noix caramélisées et mouillette de pain au beurre ½ sel	15.00€

NOS PLATS

Moules Morisseau de Cancale , cuisson traditionnelle aux échalotes confites, crème de Champagne et persil frais, accompagnées de frites fraîches au panier.... 25.00€	
Tronçon de lotte roulée au lard fumé , servie comme une choucroute, pomme de terre et carotte fondante, chou vinaigré, petit pois et crème de Noilly à la moutarde.	29.00€
Duo de cœur d'Espadon et Gambas grillée , sauce vierge aux épices douces, houmous de patates douces au sésame et cacahuètes, beignet d'oignon frit.	28.00€
Dos de Cabillaud snacké , beurre monté à l'orange, julienne de poireaux fenouil et amandes grillées, riz basmati parfumé au curry rouge.	26.00€
Filet de Bœuf grillé au feu , crème de gorgonzola Accompagné d'un millefeuille de pommes de terre gratiné et ratatouille gourmande.	29.00€
Rognons de veau poêlés , accompagnés d'un risotto de pâtes Rigatoni aux champignons et morilles, crème de vin Jaune et jus corsé.	28.00€
Travers de porc fermier cuit à basse température, laqué au miel et sauce soja, frites fraîches et jus cuisson façon barbecue.	26.00€
 Ravioles aux épinards frais oignons et ail, poêlée de champignons et crème de parmesan	22.00€



L'ASSIETTE DE FROMAGES

Saint-Nectaire Fermier *confiture de fruits et pousses de salade..* 7.00€

Crottin de chèvre chaud *sur pain toasté à l'huile d'olive et salade gourmande* 7.00€

NOS DESSERTS

Pavlova Meringuée, *sorbet citron basilic, framboises fraîches*
Coulis et crème fouettée 13.00€

Salade de Fruits frais exotiques, *sorbet orange sanguine*
et tuile dentelle à la noix de coco..... 12.00€

Biscuit moelleux à la liqueur d'amande *et myrtilles, figues fraîches rôties*
et mousse de miel.... 13.00€

Moelleux au chocolat Valrhona *au cœur coulant praliné,*
crème anglaise vanille et glace pistache 11.00€

Baba Malibu, *crème de coco et citron vert ananas frais....* 12.00€

Tarte Tatin à la rhubarbe confite *servie tiède, glace au lait d'amande* 12.00€

Café Gourmand : ,
Salade de fruits, moelleux frangipane myrtilles, moelleux chocolat ... 15.00€

Nous vous informons

qu'une participation de 1.50€ par convive
accompagne cette carte en soutien à
l'Ecole de Voile de la SRH.



MENU ENFANT 22.00€

1 Boisson au choix

1 Plat et 1 Dessert au choix

*Burger (Pain buns/ steak haché / cheddar / sauce)

*Aiguillette de poulet panée au corn flakes,
sauce César

*Fish & Chips de cabillaud pané et frites

*Croque-Monsieur au jambon blanc, emmental,
crème et beurre ½ sel

Garniture au choix : frites / riz / légumes / Pâtes

*Assiette de Saint-Nectaire

*Salade de fruits

*Moelleux au chocolat

*Glace 2 boules au choix
(chocolat/vanille/citron/fraise/pistache)

MENU GROUPE

Menu identique

Pour la totalité des convives

Ou

Vous choisissez

2 entrées, 2 plats et 2 desserts

Et

Vous nous communiquez les quantités pour chaque plat une semaine avant la prestation.

Plat et Dessert

30.45 h.t. soit 35.00€ ttc.

Entrée, Plat et Dessert

37.73 h.t. soit 43.00€ ttc.

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

40.45 h.t. soit 47.50€ ttc.

Menu Groupe Hiver

(Décembre/janvier/février)

Tatin de potimarron et oignons doux, escalope de foie gras poêlé et jus réduit au porto.

Assiette de saumon fumé par nos soins, blinis maison, crème à l'aneth baie rose et citron.

Poêlée d'encornets sautés au chorizo, piperade basquaise et crème d'étrille à la cardamome.

Petit moelleux de homard à l'estragon, jus de carcasse au piment d'Espelette et safran.

Œuf poché de la ferme, sauce meurette aux champignons et lard fumé, brisure de marron.

Ravioles de jarret de bœuf confit, crème de camembert à la noisette et champignons grillés.

Noix de saint jacques snackées, crémeux de butternut, émulsion châtaigne et orange sanguine.

Terrine de foie gras de canard marinée au cognac et porto, confiture d'oignons au xérès et

Pains aux fruits secs toasté. (sup 4€)

Coquilles saint jacques à la fondue poireaux, écrasé de pomme vitelotte et légumes gourmands.

Dos de cabillaud à la crème d'échalottes et coques, risotto crémeux et tombée d'épinard frais.

Filet de bar au beurre blanc à l'estragon, tagliatelle de légumes et pomme de terre jaunie.

Tronçon de turbot rôti sauce noilly prat, panais et légumes d'hiver glacés au cerfeuil. (sup 4€)

Basse côte de bœuf confite 24h au vin rouge et porto, purée de pdt truffée et légumes glacés.

Magret de canard rôti, jus de gastrique au vinaigre orangé, risotto snacké et légumes glacés.

Pavé de veau poêlé, crème de cidre au champignons, ratatouille et croquette de pomme de terre.

Supreme de pintadeau en croute de noisette marronné, jus de pommeau et gratin de patate douce.

Saint nectaire fermier sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant et pousse de salade.

Petits bonbons croustillants de fromages normands et pousse de salade.

Tatin de pommes à la normande et quenelle de crème fraîche à la vanille.

Moelleux au chocolat Valrhona cœur coulant, glace pistache et crème anglaise.

Nougat glacé au fruit sec amandes et noisettes, coulis de myrtille et crème fouettée.

Tarte feuilletée à la crème d'amande et poire confite, crème glacée à la fève de tonka.

Profiteroles façon chouquette, crème glacée à la vanille et chocolat chaud.

Pain perdu brioché, caramel beurre salé aux pommes et glace vanille.

Aumonière de crêpe pommes poires façon Suzette et glace corne de gazelle.

Pavlova mangue passion ananas, crème glacée coco et coulis exotique.

Menu Groupe Printemps

Mars, Avril, Mai

Salade d'asperges verte et blanche, œuf poché, hollandaise au agrumes et croutons sésame.

Paupiette de saumon fumé et pomme confite, beurre blanc ciboulette et langoustine rôtie.

Cromesquis de morue aux herbes fraîches, aioli citronné, pousse de roquette et paprika fumé.

Tarte tatin caramélisée à la joue de bœuf, oignon confit au thym et espuma camembert.

Tartare de thon rouge marinade soja citron vert, mayonnaise wasabi et légumes croquants.

Tarte crumble aux tomates confites et pignon pain, espuma de chèvre frais et huile romarin.

Blancs de poireaux confits à la vinaigrette soja, mimosa d'œuf fermier et jambon fumé ibérique.

Terrine de veau confite servie tiède sauce gribiche aux herbes, pousse de salade et pickles.

Blanquette de lotte cuisinée à la normande, riz blanc parfumé et légumes braisés.

Filet d'aile de raie au beurre noisette et vinaigre balsamique, pomme de terre aux herbes.

Marmite de poissons de saison, jus de bouillabaisse safrané, pdt fondante et légumes glacés.

Filet de barbue snacké, hollandaise mandarine, patate douce et asperges vertes. (sup 4€)

Souris de veau confite et glacé de son jus parfumé, galette de pomme de terre Anna et légumes.

Suprême de volaille jaune braisé, crème pomme calva, pomme de terre grenailles et pois gourmand.

Tataki de bœuf normand, purée de pdt à l'ail noir, réduction bordelaise aux oignons caramélisés.

Filet mignon de porc à la crème de comté, conchiglioni farcis aux champignons et jambon fumé.

Saint nectaire fermier sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant et pousse de salade.

Petits bonbons croustillants de fromages normands et pousse de salade.

Tartelette aux fraises de saison, coulis basilic frais et crémeux citron jaune.

Brownie au chocolat noir Valrhona amandes noisettes, pistaches, glace Stracciatella.

Charlotte confite à l'ananas tiède caramélisé et crème glacée au rhum raisin.

Salade de fruits frais de saison, sorbet citron vert et tuiles dentelles aux amandes.

Crumble à l'ancienne pomme rhubarbe servie tiède et sorbet framboise.

Dôme de crème brûlée au citron, sablé spéculos, meringue italienne marbré et fruits frais.

Sphère craquante chocolat, biscuit cacao et Crunch praliné, glace snickers et chocolat chaud.

Ile flottante géante aux amandes effilées et grillées, crème anglaise aux deux vanilles.

Menu Groupes Automne

Septembre, Octobre, Novembre

Ravioles aux champignons, émulsion de crème parmesan et copeaux de jambon fumé ibérique.
Carpaccio de saumon fumé, marinade huile d'olive savora, agrumes, crème aneth et pain foccacia.
Cassiolette d'encornets et moules gratinées au beurre d'ails persillées, croûtons de pain citronné.
Moelleux au cidre et cœur coulant camembert, petite salade aux noix et jambon de serrano.
Tataki de bœuf snacké et mariné au miel soja, crémeux de panais et cacahuète grillées.
Terrine de canard aux copeaux de foie gras et fruits secs, pain bucheron et confiture d'oignons.
Crémeux de potimarron, œuf poché fermier, champignon sauté et crumble de pain grillé.
Tartare de cabillaud et hadock, marinade citron vert et herbes fraîches, avocat grillé au poivre.

Coquilles saint jacques snackées, beurre blanc estragon, écrasé de pdt vitelotte et légumes.
Dos de cabillaud rôti, crème d'échalottes aux moules morisseau et légumes braisés en cocotte.
Tronçons de lotte roulée au lard, crème moutarde, écrasé de pdt au cerfeuil et haricots verts.
Filet de bar snacké sur un crémeux de carotte à la citronnelle, risotto crémeux et petit pois frais.
Souris d'agneau braisé au vin rouge et porto accompagné d'un aligot de pomme de terre à la Tome.
Filet de canette rôtie, jus gastrique aux épices du trappeur, butternut et légumes grillés.
Faux filet de bœuf poêlé, crème de fromages Normands, ratatouille et croquette pomme de terre.
Suprême de volaille fermier à la crème de morille, gratin de macaronis et tombée de légumes vert.

Saint nectaire fermier sur une petite salade aux amandes.
Chèvre mariné sur toast croustillant et pousse de salade.
Petits bonbons croustillants de fromages normands et pousse de salade.

Tartelette crunchy aux figues fraîches, mousse de miel Normand et glace calisson.
Moelleux au chocolat Valrhona et cœur coulant, crème anglaise et glace pistache.
Poire pochée au miel et vin chaud, sablé aux amandes et émulsion fève de Tonka.
Baba imbibé au vieux Rhum, espuma coco et ananas confit au citron vert.
Terrine de crêpes maison accompagnée d'un caramel fleur de sel et pommes confites.
Financier aux amandes et citron, crème fouettée à la verveine et déclinaison de fruits rouges.
Tarte fine feuilletée aux pommes caramélisées, confiture de lait et glace vanille.
Salade de fruits frais exotiques, sorbet orange sanguine et tuile dentelle aux amandes.

Menu Groupe Été

Juin, Juillet, Août

Tartare de saumon frais, marinade mangue curry, condiment oignon rouge pomme et coriandre.

Tarte fine aux tomates d'Antan, burratina crémeuse au poivre 5 baies et coulis de pesto.

Ceviche de daurade marinée au lait coco et citron vert, segments d'agrumes et herbes fraîches.

Rémoulade de tourteau aux condiments et mayo maison, pain de Gêne à l'huile d'olive et pickles.

Carpaccio de jambon fumé ibérique, bille de melon et Mozzarella, roquette et balsamique.

Tataki de thon rouge snacké sauce soja aigre doux et remoulade de choux chinois croquant.

Méli-mélo de magret canard fumé et pêches rôties, vinaigrette miel et pousses de salade.

Terrine de pressé de bœuf aux copeaux de foie gras, vinaigrette vin rouge et pickles d'oignons.

Duo de cabillaud fumé au paprika et brandade de pdt au haddock, aioli crémeux et légumes glacés.

Filet de daurade royale snackée, riz façon paëlla au chorizo et jus réduit parfumé au safran.

Dos de perroquet grillé, croûte d'épices sauce hollandaise aux herbes, pdt nouvelle et légumes.

Duo de gambas et d'espadon grillés sauce vierge au Saté, crumble de légumes et tomates confites.

Faux filet de bœuf Normand tranché comme une côte, pdt farcie façon barbecue et sauce béarnaise.

Pluma de cochon ibérique snacké, crème de poivre vert, millefeuille de pdt et fagot de haricots verts.

Magret de canard laqué au miel soja et cacahuètes, wok de légumes croquants et galette de riz.

Trilogie de viandes grillées : côte d'agneau, onglet de veau, aiguillette de rumsteak accompagnée de frites fraîches, ratatouille et d'une réduction bordelaise.

Saint-Nectaire fermier sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant et pousse de salade.

Petits bonbons croustillants de fromages normands et pousse de salade.

Tarte au chocolat grand cru Valrhona, praliné noisettes et croustillant feuillantine.

Salade de fruits frais de saison, sorbet citron vert et tuiles dentelle aux amandes.

Pavlova aux framboises fraîches, sorbet citron basilic et coulis de fruits rouges.

Blanc manger à l'amande douce, sablé breton, coulis et déclinaison de fruits frais.

Tarte aux fraises macaroné à la pistache, crème mascarpone vanille et coulis façon sorbet.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et rochers de Toblerone.

Brownie fondant au caramel beurre salé et noix de pécan, glace vanille façon crème anglaise.

Millefeuille mascarpone vanille et abricots rôtis au miel Normand et romarin.

Tarte tiède des demoiselles tatin, crème glacée au caramel beurre salé.

Notre Liste de Gâteaux

Possibilité de gâteau d'anniversaire avec bougies et scintillants.

(Minimum 6 personnes, supplément de 4.50€ ttc par personne).

Entremets :

Exotique (mangue/vanille/citron vert)
Chocolat praliné et fleur de sel
Vanille caramel et spéculos
Saint Honoré
Paris Brest
Mille Feuille
Forêt Noire
Fraisier
Framboisier

Les Tartes :

Tarte pistache
Tarte noisette et vanille
Tarte mangue passion et citron vert
Tarte fruits rouges
Tarte chocolat
Tarte chocolat passion
Tarte citron meringué

(Minimum 20 personnes, supplément de 6.50€ ttc par personne).

- Number Cake et Letter Cake

-

Choix de la crème :

Crème vanille / crème chocolat / crème pistache

Choix de la garniture :

Framboises/fraises/ mangue citron vert/fruits exotiques/kinder /poires
amandes.

- Pièce Montée avec choux (parfum vanille) en forme de cône. (3 choux par personne).

Nos Apéritifs / Vin d'honneur

<i>Kir Bourguignon, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>10.00€ ttc.</i>
<i>Kir Bourguignon, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>11.00€ ttc.</i>
<i>Kir Normand (cidre), bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>11.00€ ttc.</i>
<i>Crémant de Loire, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>14.00€ ttc.</i>
<i>Champagne Mailly, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca.</i>	<i>17.00€ ttc.</i>
<i>Sangria ou Punch (A définir), bière, jus de fruits, Perrier, Coca</i>	<i>14.00€ ttc</i>
<i>Jus de fruits divers, Perrier, Coca-cola.</i>	<i>6.00€ ttc.</i>

Nos apéritifs sont servis sous forme de buffet debout sur la base de:

Pour le vin blanc ou le champagne, 1 bouteille pour 4 personnes.

Pour le whisky, 1 bouteille pour 25 personnes. Pour la sangria ou le punch, 30 cl par personne.

2 Bières par personne.

Les jus de fruits sont à volonté.

Nos apéritifs sont servis avec : biscuits apéritifs et croûtons à tartiner.

Formule Matelot :

1 Kir ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif 6.50€ ttc.

Formule Capitaine :

1 Coupe de Crémant ou 1 jus de fruits, biscuits apéritifs 8.00€ ttc.

Formule Commandant :

1 Coupe champagne ou 1 jus de fruits, biscuits apéritifs 10.00€ ttc.

Nos compléments pour votre plaisir :

Huîtres de Cancale (la pièce) 2.20€ ttc

Animation Bruschetta (A volonté) 19.00€ ttc

Pain surprise végétarien (50 pièces) 47.00€ ttc.

Pain complet surprise (50 pièces) 48.00€ ttc.

Pain nordique surprise (64 pièces) 52.00€ ttc.

Canapé frais assorti 2.50€ ttc.

Verrine 3.50€ ttc.

Petit four feuilleté chaud 1.80€ ttc.

Petit four sucré 1.80€ ttc.

Chouquette (la dizaine) 3.50€ ttc.

Mini-viennoiserie 0.60€ ttc.

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre

☎02.35.41.21.00 📞06.13.50.65.47 📧srtp.regates@sfr.fr T.2026

Menu enfant

Pour la réalisation du menu enfant, nous nous adaptons à votre souhait.

Nous avons sélectionné pour vous quelques idées.

Steak grillé, steak haché, poulet, escalope de volaille, jambon blanc,

Filet de cabillaud, burger maison, Fish and chips....

Frites, pommes sautées, purée, pâtes, riz.....

Tartes, glaces, gâteau chocolat....

Ou

Dessert identique au repas adulte.

Plat et Dessert

23.50€ ttc

Le menu comprend :

Jus de fruits, coca et eau (A volonté)

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

 02.35.41.21.00

 06.13.50.65.47

 srtp.regates@sfr.fr T2026

DECOUVREZ NOS COCKTAILS

COCKTAIL I

5 pièces par personne parmi

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

** 2 canapés maison*

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

** 1 brochette gressini croustillante au jambon fumé.*

** 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)*

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 4€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

- *Le cocktail 23€ ttc*
- *Tva 10% ht 10.45€*
- *Tva 20% ht 9.58€*

COCKTAIL II

8 pièces par personne

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

** 3 canapés maison.*

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

** 3 amuse-gueules chauds.*

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

** 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, fêta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)*

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 4€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

• Le cocktail 31.50€ ttc

• Tva 10% ht 14.31€

• Tva 20% ht 13.12€

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

☎02.35.41.21.00

☎06.13.50.65.47

✉srtp.regates@sfr.fr T2026

COCKTAIL III

12 pièces par personne

Denrées :

* 3 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 1 panier de légumes crus et les petites sauces d'accompagnement.

* 1 gressini croustillant au jambon fumé.

* 2 petites verrines

(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, fêta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

* 2 mignardises sucrées (tarte chocolat, moelleux pistache, caroline, macaron, ...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 8€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

• **Le cocktail 43.50 € ttc**

• **Tva 10% ht 19.09€**

• **Tva 20% ht 18.75€**

COCKTAIL IV

15 pièces par personne

* 5 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 3 petites verrines

(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

* 4 mignardises sucrées (tarte chocolat, moelleux pistache, caroline,.....)

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Bourgogne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 3.33 € ht/Pers. Soit 8€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 10.00 € ht/Pers. Soit 12€ ttc.

Bière (2 par personne)

Whisky (1 ble pour 25 personnes)

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

LE COCKTAIL : 52.50€ ttc

• Tva 10% ht 23.86€

• Tva 20% ht 21.88€

•

COCKTAIL DINATOIRE AUTOUR DU MONDE

FROID :

- 2 canapés maison.
- 1 mini blinis au saumon fumé.
- 1 pain d'épices au foie gras de canard.
- 1 panier de tomate cerise.
- 2 petites salades diverses servies en petite verrine.
- 2 sushi saveur japonaise.

FROID EN DEGUSTATION : Avec animation au buffet

2 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes et citron.
Jambon de Serrano, chorizo, tapenade et rillettes de thon maison sur bruschetta.

CHAUD EN DEGUSTATION :

1 nem au porc, 1 beignet de cari de légumes,
1 samossa au poulet, 1 beignet de crevette, 1 mini pizza.

SUCRE : 5 petits sucrés parmi : 4 petits fours et 1 salade de fruits frais.

BOISSONS :

- Crémant de Bourgogne (1 ble x 3 personnes)
- Où Champagne (1 ble x 3 personnes) Sup 8€ ttc / 6.67€ ht.
- Whisky (1 ble x 25 personnes)
- Vin (1 ble x 3 personnes)
- Saumur Champigny et Bourgogne aligoté.
- Boissons (A volonté)
- Bière
- Divers jus de fruits, Perrier, Coca, eaux.
- Café

SERVICE : *Cette prestation est prévue pour 4 heures de service.*

LE COCKTAIL : 61.50€ ttc

- **Tva 10% ht 27.27€**
- **Tva 20% ht 26.25€**

COCKTAIL DINATOIRE I

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruchetta.
Brochettes de tomate cerise fêta.
Foie gras de canard et sa confiture.
3 petites verrines.

Chaud servi en petite coupelle.

Daurade snackée sur une pomme Charlotte au beurre citronné.
Emincé de canard mariné et raisins au jus de vin réduit.
Gambas à la plancha et poivrons aux herbes fraîches.
Escalope de foie gras au vinaigre de Xérès.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits-fours et 1 salade de fruits frais.

Boissons : Crémant (1 ble pour 3 pers).
Champagne (1 ble pour 3 pers.) (Supplément 8€).
Whisky ou Rhum ou Gin (1 ble pour 25 pers.)(A définir).
Saumur rouge et blanc. (1 ble pour 2 pers.)
Boisson à volonté
Bière
Divers jus de fruits, Perrier, Coca.
Eau plate et gazeuse
Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.

LE COCKTAIL : 68 € TTC

- Tva 10% ht 29.55€
- Tva 20% ht 29.58€

COCKTAIL DINATOIRE II

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruschetta.
Brochettes de tomate cerise fêta.
Foie gras de canard et sa confiture.
2 petites verrines.

Plat chaud servi à table.

1 plat au choix dans le menu groupe.
Ou
Animation autour de Tajines, d'agneau, bœuf, poulet ou de poissons.
Semoule et légumes.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits fours et 1 salade de fruits frais.
Ou
Gâteau.

Boissons :

Crémant de Bourgogne (1 ble pour 3 pers.)
Champagne (1 ble pour 3 pers.) (Supplément 8€)
Whisky ou Rhum ou Gin (1 ble pour 25 pers.)(A définir)
Saumur rouge et blanc. (1 ble pour 3 pers.)
Boisson à volonté
Bière
Divers jus de fruits, Perrier, Coca, Schweppes.
Eau plate et gazeuse
Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.

LE COCKTAIL : 86.50€ TTC

Tva 10% ht 39.54€

Tva 20% ht 35.83€

***Afin d'aider à promouvoir et développer l'école de voile de la S.R.H.,
nous participons à hauteur de 1.50€ par menu.***

BUFFET ET PLAT CHAUD

Buffet de fruits de mer et charcuterie :

2 langoustines, 2 bouquets, 2 huîtres de Cancale.
Saumon fumé, ses blinis et la crème de ciboulette.
Accompagnement de vinaigre échalotes, mayonnaise, beurre ½ sel.
Petit gâteau de crustacés au coulis d'étrilles (chaud).
Jambon fumé, cornichons et pts oignons.
Tomates mozzarella.

Trou normand

Plat chaud servi à table (A définir)

Pavé de bœuf grillé flambé au Cognac aux trois poivres et son gratin.
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre.
Suprême de pintadeau, crumble de noix et son jus réduit.
Grillade de canard marinée sur une embeurrée de chou confit au beurre d'herbes.
Echine de cochon de lait caramélisé aux épices douces son gratin.
Ou, un plat choisi dans le menu groupe.

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes
Ou petits bonbons frits de Pont-l'Evêque et Livarots aux lardons.

Buffet de desserts :

Tarte au citron meringuée, feuilletine aux pommes, salade de fruits
frais exotiques,
Gâteau de riz maison, noir désir au chocolat, île flottante, crème aux œufs.

Prestation au prix de 53.50€ ttc.

**Afin d'aider à promouvoir et développer l'école de voile de la
S.R.H.,
Nous participons à hauteur de 1.50€ par menu.**

BUFFET FROID
47.50 € ttc

La plancha de charcuterie

Le panier du jardinier

Pièce de bœuf rôtie au poivre

Saumon farci aux perles marines

Salade piémontaise

Salade Niçoise

Salade verte de saison aux amandes

Brie de Meaux

Tarte aux fruits de saison

Les boissons.

Eau plate et gazeuse (1 ble pour 3)

Saumur Rouge et Blanc (1 ble pour 4)

Café

PAUSE / ACCUEIL CAFE

Café accueil

Café, thé, lait
Jus d'oranges
Eau plate

Pause-café

Café, thé, lait
Jus d'oranges
Eau plate
2 mini-viennoiseries

Café accueil 8.00 € ttc.
Pause-café 10.50€ ttc.

Service compris pendant 30 Mn (Heure sup. 40.909 h.t. soit 45€ ttc)

Pour vos réunions

Petite eau Cristalline 50cl	1.00€ ttc
Evian 50CL	1.50€ ttc

N'hésitez pas à nous consulter si vous souhaitez une configuration de salle pour votre réunion. Nous mettons à votre disposition un écran ainsi qu'un vidéo-projecteur.

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

 02.35.41.21.00  06.13.50.65.47  srtp.regates@sfr.fr T.2026

PLATEAUX REPAS

FORMULE 1

*Assortiment de crudités
Poulet rôti aux herbes
Salade composée
Fromage
Tiramisu*

FORMULE 2

*Saumon fumé à l'aneth
Pièce de bœuf au poivre
Salade composée
Fromage
Fondant au chocolat*

FORMULE 3

*Papillote de tourteau à l'avocat, crème de mangue
Magret de volaille aux petits légumes
Salade composée
Fromage
Framboisier pistachine*

Le pain, les couverts et les condiments sont prévus dans cette prestation.

<u>FORMULE 1</u>	<u>16.36€ HT.+ TVA 10% soit 18.00€ TTC</u>
<u>FORMULE 2</u>	<u>18.18€ HT.+ TVA 10% soit 20.00€ TTC</u>
<u>FORMULE 3</u>	<u>22.72€ HT.+ TVA 10% soit 25.00€ TTC</u>

SUP BOISSONS

50CL eau plate 1.36€ H.T. + TVA 10% soit 1.50€ TTC

Pour la livraison supplément 2.00€ HT + TVA 20% soit 2.40€ ttc par plateaux

Tarifs 2026

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

☎ 02.35.41.21.00 📠 06.13.50.65.47 📧 srtp.regates@sfr.fr T.2026

Le Restaurant des Régates

*Parce que chaque événement est unique,
Recevez vos invités en toute tranquillité,
nous prenons en charge l'organisation
de vos réceptions.*

*Cocktails, petits déjeuners, buffets, soirées à thème,
vin d'honneur, mariages...*

Salle de réunion.

Location de matériel vidéo et de sonorisation.

*Que vous ayez un endroit pour célébrer votre
événement,
nous pouvons organiser votre réception.*

*Nous mettons à votre service notre équipe
de professionnels pour votre plaisir.*

.....

Notre menu

Cannelloni de crevettes, brunoise de pommes et petits légumes à l'aneth.

Papillote de tourteau à l'avocat, rosace de mangue à la crème d'aneth.

Délice de homard bleu au saumon fumé, fricassée de champignons orangette.

Foie gras de canard maison, dame tartine briochée à la confiture d'oignons.

Salade buissonnière de langoustines poêlées et petits légumes marinés.

.....

Déclinaison de gambas et foie gras poêlé, croustillant de pain d'épices.

Bar de pays cuit sur son galet, petit jus de homard à l'estragon.

Marmite de la mer en cocotte luttée façon dieppoise et son feuilleté.

Suprême de St Pierre braisé sauce crémeuse au cidre des 8 fermes.

Noix de ris de veau et nage de coquillages sauce champagne.

.....

Trou normand

.....

Châteaubriant de bœuf en croûte et son jus de truffes.

Filet de canette pané de dragées hachées et son jus aux baies de cassis.

Fondant de pintadeau fermier et foie gras poêlé sauce périgueux.

Selle d'agneau rôtie, petits primeurs au jus de romarin.

.....

*Déclinaison de fromages Normands affinés
sur un mesclun à la vinaigrette d'herbes.*

.....

Assiette gourmande de desserts.

Gâteau sur présentoir.

Pièce montée. (Sup. 5,00€)

Nos Propositions pour votre Plaisir.

Entrée, poisson ou plat / fromage et dessert.

62€ ttc.

Entrée ou poisson, Plat / fromage et dessert.

65€ ttc.

Entrée, poisson et plat / fromage et dessert.

75€ ttc.

FORFAITS BOISSONS

Tarifs 2026

Forfait Vins 40cl/personne.

Forfait I 12.50€

Tva 20% HT 10.41€

Saumur Rouge et Blanc

Forfait II 15.50€

Tva 20% HT 12.91€

Quincy Blanc et Bordeaux Supérieur

Forfait III 18.00€

Tva 20% HT 15.00€

Sancerre Rouge et Blanc

Forfait IV 21.00€

Tva 20% HT 17.50€

Pouilly Fuisse et Graves Rouge

Forfait V 10.50€

Tva 20% HT 8.75€

Pichet de vin rouge et blanc

Forfait VI 9.00€

Tva 20% HT 7.50€

2 Verres de vin (environ 25cl/pers)

Forfait Eaux à volonté

Pour la totalité des convives.

Forfait A 5.50€

Tva 10% HT 4.54€

Eaux de source, plate, gazeuse
café et tisanes

Forfait B 6.50€

Tva 10% HT 5.45€

Eaux Evian et San Pellegrino,
café et tisanes.

Open bar de soirée 13.50€

Tva 20% HT 8.33€

Bière, coca, jus de fruits, Perrier,
eaux, café.

A volonté de 1h00 à 3h30

Droit de bouchon Champagne 8.00€

Tva 20% HT 6.66€

(Uniquement avec le dessert)

Champagne bouteille de 75cl 70€

Tva 20% HT 56.00€