

## POUR L'ORGANISATION DE VOTRE EVENEMENT PRIVATISER NOTRE RESTAURANT



Le 20/vins vous propose un concept innovant autour du risotto et d'une large gamme de vins à déguster au verre. Vous y trouverez une cuisine colorée aux milles saveurs dont les parfums sauront vous séduire et vous invitent au voyage. Faites la différence en offrant à vos invités la privatisation des espaces et du personnel uniquement dédiés à l'organisation de votre événement.

### LA TABLE DU 20/VINS 40 € par personne

#### L'APERITIF

A l'aide d'une carte magnétique créditée, vous aurez la possibilité de choisir parmi les 48 références présentées, un ou plusieurs verres de vins de 2 cl à 9 cl dans la limite du plafond autorisé. Cet apéritif sera accompagné de charcuterie et de fromages de Savoie.

#### LES RISOTTI

**Le Risotto 20/Vins**  
*Risotto crémeux aux Ecrevisses  
Emulsion Citron au Sel*

**Le Risotto aux Petits Légumes**  
*Risotto crémeux, Légumes  
Vapeurs*

**Le Risotto à la Moelle de Bœuf**  
*Poitrine de Porc Laquise*

#### LES DESSERTS

**La Menthe**  
*Macaron Mousse Chocolat  
Blanc, Sorbet et Granité*

**Le Soufflé Glacé**  
*Grand Marnier, Minestrone de  
Fruits Rouges*

**Le Gaspacho**  
*Mangue et Gingembre Confit*

#### LES BOISSONS

Une bouteille de vin pour 4 personnes au choix du sommelier  
Une bouteille d'eau minérale pour 4 personnes  
Un Café Mignardise

#### **Le Génépi pour tous les participants**

Cette prestation vous permet quelques folies, laissez-vous porter par vos envies.  
Nous restons à votre écoute au 04.50.51.94.90 ou [commercial@lestresoms.com](mailto:commercial@lestresoms.com)