



LES FISTONS

Privatisation & événements
2024

*“ Une cuisine gourmande,
des plats faits maison et
des produits locaux ”*





En quelques mots...

Les fistons est un restaurant situé sur St-Germain-enLaye, imaginé par Eric Khodja, Marc Delamotte et leurs équipes.

Le comptoir des fistons vous propose **une cuisine autour de viandes de race et de plats cocottes**. Elle se veut **accessible, transparente et met en avant des producteurs et des régions au savoir-faire incontestable.**

Plus qu'un bistroquet, vous vivrez ici **une expérience gustative unique**. Vous pourrez également compter sur **une équipe expérimentée** et aux petits soins, pour vous conseiller et vous orienter.



Capacité d'accueil

Intérieur -

100 pax assis

200 pax debout

Terrasses -

50 pax terrasse château

50 pax terrasse rooftop

Surface

300 m²





Nous mettons à votre disposition :

- 1 micro
- 1 vidéoprojecteur
- 1 écran de projection
- 1 scène
- 6 écrans tv
- 1 connexion wi-fi
- L'accès complet à la musique/son
- Établissement aux normes PMR





Notre cuisine

C'est ici que la magie opère : Le chef du *Comptoir des fistons* vous invite à sa table avec **une carte courte, qui évolue tous les trois mois**, composée de **produits frais et de saison** et cultivés par des producteurs locaux passionnés.

De la belle pièce de viande, aux plats traditionnels français, en passant par de gourmandes planches de tapas, tout est préparé chaque jour par le chef et son équipe.

Tous les ingrédients sont réunis pour régaler vos papilles, autour d'une cuisine aussi transparente et accessible, que généreuse et alléchante.



Privatisation

Menu à 55€ ttc/personne base 20 pers -

COUPE champagne ou sans alcool et ses assortiments de mises en bouche salés :

Club sandwich saumon,
charcuterie française label rouge juste coupé légumes
pickles.

Salade de **tomate mozzarella**

Salade Thaï choux chinois, soja, tataki bœuf, oignon

Barbecue à partager devant toi

Faux-filet de Boeuf mûré et jus réduits, côte de cochon
grillé, brochette de gambas

Garnitures : pomme grenailles et légumes rôtis

Les fromages affinés.

*Entremets de présentation maison à choisir suivant
les goûts: pistache, chocolat,poire, fruits rouges.*

Boissons :

Eaux minérales plates et gazeuses,

Vin 1 bouteille pour 4 : **Marsanne** blc « Cuvée LuLu », la
petite perrière rouge vigneron indépendant &
Rosé IGP carte postale

Café ou thé

Privatisation

Menu à 40€ ttc/pers tu restes assis

coupe de champagne ou sans alcool

Les entrées à choisir

Terrine maison au canard chutney de figues

ou

Oeuf mollet sur son nid de tartare d'artichauts et fèves

Les plats à choisir

Filet de lieu noir, légumes de saison rotis et beurre blanc

ou

Suprême de Volaille, purée de pomme de terre maison et sauce moutarde à l'ancienne

Les desserts à choisir

Moelleux au chocolat, valrhona 62% et glace vanille artisanale

ou

Merveilleux fraisier léger

café et thé

Boissons forfait -

5€ Vin 1 bouteille pour 4 : Marsanne « Cuvée LuLu » blanc & La petite perrière rouge rouge, eaux plates et pétillantes

10€ Vin 1 bouteille pour 4 : Sancerre « durand » blanc & Haut médoc « Maucaillou » rouge, eaux plates et pétillantes.





Menu Festif

Menu à 65€ ttc/pers spectacle assurer

L'apéritif

Kir Royal ou soft (accompagné de ses mises en bouche)
Huîtres à la Japonaise
velouté de courge et cappuccino de châtaignes

L'entrée :

Risotto de saint jacques et espuma homardine

Le plat :

Pressé de Veau de huit heures, crémeux de panais, butternut rôti et jus réduit

Le dessert :

La coque en chocolat, mousse de genepi et myrtilles. Flambage minute

Les vins et boissons :

Eaux plates et pétillantes,

Vin blanc: Chablis maison brocard 2020 Vin

rouge: Croze hermitage maison delas

Café et thé

Nos options disponibles

- Menu enfant de 4 à 12 ans avec boisson 12€/pers
- Amuses bouches la pièce sup. 2,00€/pers
- Entré supplémentaire 7,00€/pers
- Assiette de fromages 5,00€/pers
- Service de pièce montée 2,00€/pers
- 1 coupe de champagne seul 9,00€/pers
- Bouteille de Champagne Deutz brut 65,00€/Bouteille
- Droit de bouchon 10,00€/Bouteille
- Forfait DJ sur devis

Heures supplémentaires :

De 16h à 19h 50,00€/heure

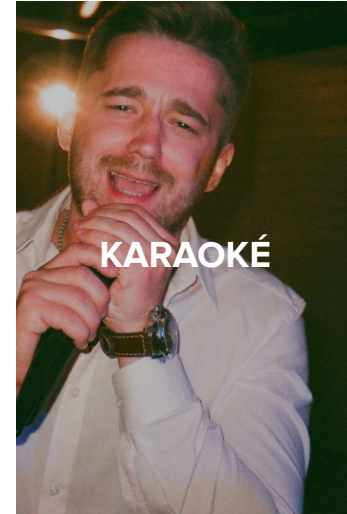
De 24h30 à 2h30 du matin 100,00€/heure

Tous les prix sont exprimés en TTC

TVA applicable 20% sur alcool et 10% sur le reste

Nos plus

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations évènementielles sur-mesure :





Nous contacter

Kalvin : 06.26.96.70.18

-

LES FISTONS
22 place Charles de Gaules,
78100 ST GERMAIN EN LAYE

Tél : 01.39.73.06.34 ou 06.26.96.70.18
mail : lecomptoirdesfistons@gmail.com
site : www.restaurant-lesfistons.com