

LES F!STONS

Privatisation & événements
2025/2026

*“ 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

base 20 pers

1 coupe de champagne, eaux plates et pétillantes assortiments de mises en bouche salés :

Club sandwich au thon, charcuterie Française juste coupé et légumes croc en sel.

Barbecue à partager devant toi

Faux-filet de Bœuf maturé et jus réduis, côte de cochon grillé, brochette de gambas Garnitures : pomme grenailles et légumes rôtis Salade de tomate mozzarella et Salade Thaï

Les fromages affinés.

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

1 bouteille pour 4 : Marsanne « Aoc coll rhodanniene » blanc La petite perrière rouge rouge, café ou thé



Privatisation

Menu à 40€ ttc/pers tu restes assis

1 coupe de champagne

Les Entrées à choisir:

Toast de chèvre et salade verte

Terrine de canard maison

Les plats à choisir:

Mijoté de sanglier et tagliatelles

Suprême de volaille, purée de pomme de terre sauce moutarde à l'ancienne

filet de lieu noir, légumes rôtis sauce beurre blanc

Les desserts à choisir:

Tarte aux pommes Normande et lace vanille

Moelleux au chocolat 66% cacao Valrhona et glace vanille

6€ 1 bouteille pour 4 : Marsanne « aoc coll rhodaniene » blanc
La petite perrière rouge rouge, café ou thé

10€ Vin 1 bouteille pour 4 : Sancerre « durand » blanc & Haut médoc « Maucaillou » rouge, café ou thé





Menu Festif

Menu à 65€ ttc/pers spectacle

assuré

L'apéritif

Kir Royal ou soft

Cappuccino de Homard, espuma du Barry et café torréfié

L'entrée :

Foie gras Marbré aux gambas rôtis et artichauts confits

Le plat :

Quasi de veau dans ma noix, sauce aux morilles, choux farci et crémeux de panais fondants et échalotes confites

Le dessert :

Omelette Norvégienne Ananas-Mangue Flambée au rhum arrangé

Les vins et boissons :

Eaux plates et pétillantes,
Vin blanc: Sancerre Domaine Durand

Vin rouge: Croze hermitage Maison Chapoutier
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 69,00€/Bouteille
- Droit de bouchon 15,00€/Bouteille
- Forfait DJ sur devis

Heures supplémentaires :

De 16h à 19h 50,00€/heure

De 24h30 à 2h30 du matin 150,00€/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