

Le neuf bis

salles de réunion - restauration

Restauration ouverte du 1^{er} janvier au 31 décembre

Carte Restaurant

*Les tarifs de cette carte sont valables uniquement
du lundi au vendredi, dans les heures de service de 7 h à 21 h.*

En dehors de ces horaires, tarifs sur devis.



Le Neuf Bis

9 bis boulevard Voltaire - 21000 DIJON

Tél. 03 80 63 14 63 - Mail : accueil.md@orange.fr

www.le9bis.fr

Qui sommes-nous ?

*Le Neuf Bis est une agence de **location** de **salles de réunion** et de **restaurant** à **Dijon** au service des professionnels et des particuliers pour organiser tous types d'événements dans un cadre agréable.*

Quelle est l'histoire de l'établissement ?

Le bâtiment date de 1870 et appartient aujourd'hui à l'Association Diocésaine de Dijon. Lieu d'ouverture et d'échanges, cette maison reçoit des **professionnels** et des **particuliers** pour tous types d'événements.

Quelle est la spécificité de l'établissement ?

Il comprend 19 salles toutes équipées de matériels professionnels et très différentes les unes des autres pour accueillir différents événements (**formation, séminaire, repas d'entreprise** et familiaux, **cocktails...**).

Pourquoi organiser sa réunion au Neuf Bis ?

Tout d'abord, la maison a un cachet exceptionnel ! Les **salles** sont très bien équipées, ce qui en fait un lieu efficace et fonctionnel. De même, l'établissement séduit car tout peut se faire au même endroit : on peut organiser une **réunion, déjeuner, dîner** ou faire des activités l'après-midi par exemple. Les **événements** célébrés sont nombreux et tous très différents.

Le cadre est assez propice à l'inspiration !

Enfin, nous sommes disponibles et présents en permanence pour assurer un service en continu. On est ouvert tous les jours et pendant toute l'année pour satisfaire notre clientèle.

Petit déjeuner (6,50€ TTC)

Café, thé et chocolat chaud

Un jus de fruits (20 cl/pers.)

Pain frais, biscottes, pain de mie

Céréales

Beurre

Confiture

Miel

Sucre

Eau de ville

Une viennoiserie le dimanche et les jours fériés

Le neuf bis

salles de réunion - restauration

Café d'accueil (2,50€^{TTC})

Café et thé

Eau de source (50 cl/pers.)



Le neuf bis

salles de réunion - restauration

Pause Le Neuf (4 €^{TTC})

Café et thé

Eau de source (50 cl/pers.)

Deux viennoiseries



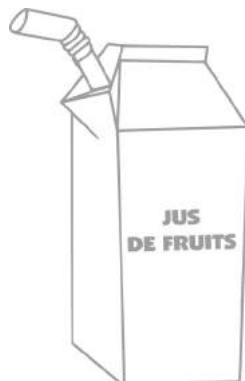
Pause gourmande (5 €^{TTC})

Café et thé

Eau de source (50 cl/pers.)

Un jus de fruits (15 cl/pers.)

Deux viennoiseries



Menu Enfant (8.50€^{TTC})

Plat garni

Dessert du jour ou glace

Boisson :

Eau de source (50 cl/pers.)

ou

Jus de fruit (20 cl/pers.)



Menu du jour sans vin (15 €^{TTC})

Carte des vins disponible

Entrée du jour

Plat du jour

Accompagnement légumes du jour

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc

Dessert du jour

Café ou Thé

Eau de ville

Supplément de 2€ pour le vin en pichet de 25 cl/pers.



Menu Gourmet sans vin (25 €^{TTC})

Carte des vins disponible

Salade d'endive au bleu, aux noix et ses petits lardons

ou

Œufs en meurette

ou

Feuilleté de chèvre sur lit de salade

Noix de joue de porc braisée

Ecrasé de pommes de terre et ses petits légumes

ou

Suprême de volaille sauce forestière

Tagliatelles ou gratin dauphinois et ses petits légumes

ou

Pavé de saumon au beurre blanc

Riz pilaf et ses petits légumes

Accompagnement légumes du jour

Plateau de fromages

ou

Fromage blanc, sucré ou salé

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

ou

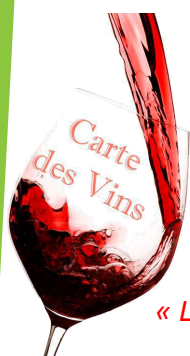
Financier moelleux aux amandes et griottes

Café ou Thé

Eau de ville

Supplément de 2€ pour le vin en pichet de 25 cl/pers.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »



Cocktail 4 pièces (12.50€^{TTC})

Carte des vins disponible

Kir (12 cl/pers.)

ou

Kir Royal (Crémant de Bourgogne 12 cl/pers.)

Eau de ville

Eau gazeuse (25 cl/pers.)

Un jus de fruits (20 cl/pers.)

Cervelle des canuts croûte de pain et crudités

Toast de mousse de foie de canard et confit d'oignons

Crevettes panées Panko sauce Thai (aigre douce)

Cake salé aux lardons et olives



Cocktail 8 pièces (17.50€^{TTC})

Carte des vins disponible

Kir (12 cl/pers.)

ou

Kir Royal (Crémant de Bourgogne 12 cl/pers.)

Eau de ville

Eau gazeuse (25 cl/pers.)

Jus de fruits (20 cl/pers.)

Cervelle des canuts croûte de pain et crudités

Toast de mousse de foie de canard et confit d'oignons

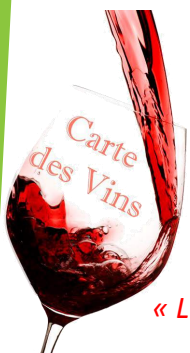
Crevettes panées Panko sauce Thaï (aigre douce)

Cake salé aux lardons et olives

Poisson pané aux céréales sauce tartare

Œufs de caille au diable

Deux mignardises sucrées



Cocktail 12 pièces (22.50 € TTC)

Carte des vins disponible

Kir (12 cl/pers.)

ou

Kir Royal (Crémant de Bourgogne 12 cl/pers.)

Eau de ville

Eau gazeuse (25 cl/pers.)

Jus de fruits (20 cl/pers.)

Cervelle des canuts croûte de pain et crudités

Toast de mousse de foie de canard et confit d'oignons

Crevettes panées Panko sauce Thaï (aigre douce)

Cake salé aux lardons et olives

Poisson pané aux céréales sauce tartare

Œufs de caille au diable

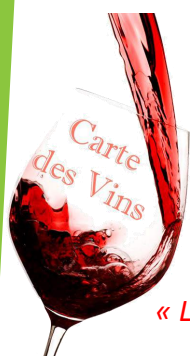
Deux mignardises sucrées

Grosses pâtes aux escargots

Mini burger de poulet frit et son confit d'oignons

Croustillant de chèvre aux fines herbes

Caviar d'aubergine



Buffet Le Neuf sans vin (15 €^{TTC})

Carte des vins disponible

Salade d'endive au bleu, aux noix et ses petits lardons

Salade piémontaise

Tarif pour le choix de deux ou supplément pour trois

Rôti de porc à la Dijonnaise

et/ou

Emincé de volaille et sa pointe de curry

et/ou

Terrine de saumon fumé au citron vert

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison

Buffet servi avec :

Eau de ville

Eau gazeuse (25 cl/pers.)

Jus de fruits (20 cl/pers.)

Café ou Thé



Buffet Gourmet sans vin (25 € TTC)

Carte des vins disponible

Salade Niçoise
Salade d'endive au bleu, aux noix et ses petits lardons
Salade de penne à l'italienne
Salade piémontaise

Tarif pour le choix de deux ou supplément pour trois

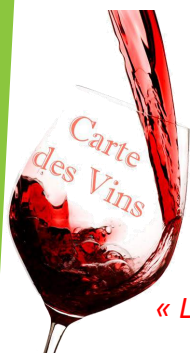
Rôti de porc à la dijonnaise
et/ou
Emincé de volaille et sa pointe de curry
et/ou
Terrine de saumon fumé au citron vert

Plateau de fromages

Tarte aux fruits de saison
Gâteau aux pommes et noix
Corbeille de fruits de saison

Buffet servi avec :

Eau de ville
Eau gazeuse (25 cl/pers.)
Jus de fruits (20 cl/pers.)
Café ou Thé



Carte des vins

Vins blancs

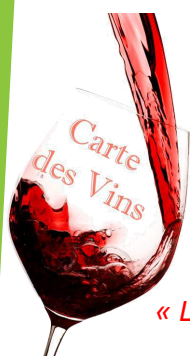
Bourgogne Chardonnay	15,50 € ^{TTC}
Bourgogne Aligoté	11,00 € ^{TTC}
Monthelie	25,00 € ^{TTC}
Meursault	30,00 € ^{TTC}

Vins rouges

Bourgogne Pinot Noir	11,00 € ^{TTC}
Hautes Côtes de Nuits	16,00 € ^{TTC}
Monthelie	16,00 € ^{TTC}

Vin pétillant

Crémant de Bourgogne	12,00 € ^{TTC}
----------------------	------------------------



Carte des Apéritifs

Avec alcool

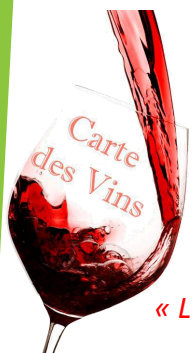
Bourgogne Aligoté (12 cl)	3,00 € ^{TTC}
Kir (12 cl) : Crème de cassis avec Bourgogne Aligoté	3,50 € ^{TTC}
Kir Royal (12 cl) : Crème de cassis avec Crémant de Bourgogne	6,50 € ^{TTC}
Crémant de Bourgogne (12 cl)	6,00 € ^{TTC}

Sans alcool

Eau de source (0,50 l)	1,50 € ^{TTC}
Eau de source (1,50 l)	2,00 € ^{TTC}
Eau gazeuse (1,50 l)	2,50 € ^{TTC}
Jus de fruits (1,00 l)	3,50 € ^{TTC}

Amuse-bouches

Gougère (l'unité)	0,30 € ^{TTC}
Quiche (l'unité)	0,50 € ^{TTC}
Feuilleté fromage (l'unité)	0,30 € ^{TTC}



Carte des vins disponible