

L'atelier des citernes



FORMULES GROUPE

DÉCOUVREZ L'ATELIER DES CITERNES

Un **tiers-lieu** unique à deux pas de la **gare de Bordeaux**, installé dans un **ancien atelier SNCF** réhabilité dans un style industriel et chaleureux. Lieu de vie et de partage, il réunit autour d'un **bar central**, **6 comptoirs de cuisines du monde** & un **bar à vin**.



NICUZZA
Sicilien



MARIE CURRY
Street food



BIG BOSS
Vietnamien



LE PANIER DE NANA
Syrien



TERA
Sud-Ouest

Du **jeudi au samedi**, L'Atelier des Citernes vous propose une **programmation culturelle riche** : **concerts live**, **DJ set**, **scènes ouvertes** & bien d'autres animations. Un espace où nous valorisons les **talents locaux** pour offrir à vos invités une expérience authentique et inspirante.

Choisissez entre plusieurs FORMULES

Offrez-vous une expérience culinaire unique, service à table inclus. Personnalisez votre expérience en choisissant l'une de nos 4 formules. Et laissez-vous emporter par l'ambiance chaleureuse de ce lieu insolite.

Formules du midi

À partir de 20 personnes

◆ **Formule des Citernes**

Prix p.p.* : 19,10€ HT soit 21€ TTC

◆ **Formule de l'Atelier**

Prix p.p.* : 27,30€ HT soit 30€ TTC

Slide 4/5

Formules du soir

À partir de 20 personnes

◆ **Formule de l'Atelier**

Prix p.p.* : 27,30€ HT soit 30€ TTC

◆ **Formule des Chefs**

Prix p.p.* : 36,50€ HT soit 40€ TTC

Slide 5/6

Formule Afterwork

À partir de 20 personnes

◆ Prix p.p.* : 18.20€ HT soit 20€

Slide 7

Les offres sur nos deux bars

Slide 8

* Prix par personne



DÉJEUNER

FORMULE DES CITERNES

HT 19,10€ /personne

TTC 21€/personne

- **Planches Mixtes**
- **Coppu siciliano**
Friture de calamars, croquette de pomme de terre & légumes frits
- **Burratina classica (végé)**
- **Nems (porc/végé)**
- **Croquette de crevettes**
- **Houmous (végé)**
- **Semboussek (viande/végé)**
- **Brochette de poulet Irakienne**
& sauce au yaourt herbacée
- **Fondant au chocolat aux épices**
Ganache douce de leite et grué de cacao

Coppu
Siciliano



La formule des Citernes est une mise en bouche de nos différentes cuisines. C'est un moment de découverte tout en légèreté.

DÉJEUNER OU DÎNER



FORMULE DE L'ATELIER

HT 27,30 € /personne

TTC 30€/personne

.Planches Mixtes

- . Pintxos
- . Burratina classica (végé)
- . Sfincionello ou Mortazza
- . Caponata (végé)
- . Nems (porc/végé)
- . Croquette crevettes
- . Com Rang poulet & crevettes
- . Houmous (végé)
- . Fallafel (végé)
- . Semboussek (viande/végé)
- . Brochette de poulet Irakienne
& sauce au yaourt herbacée
- . Pita roulée du Tadjikistan (végé)
Omelette aux trois fromages et herbes fraîches
- . Gâteau patate Reunionnais
Crème au curcuma et à la vanille



Fallafels



La formule de l'Atelier est une sélection plus complète, vous permettant de découvrir davantage les cuisines proposées à l'Atelier des Citernes.



DÎNER



FORMULE DES CHEFS

HT 36,50€ /personne

TTC 40€/personne

- Planches Mixtes
- Pintxos
- Croquetas
- Coppu siciliano
Friture de calamars, croquette de pomme de terre, légumes frits
- Burratina & caponata (végé)
- Mortazza
- Nems (porc/végé)
- Croquette de crevettes
- Com Rang poulet & crevettes
- Houmous (végé)
- Fallafel (végé)
- Semboussek (viande/végé)
- Halva
- Brochette de poulet Irakienne
& sauce au yaourt herbacée
- Pita roulée du Tadjikistan (végé)
Omelette aux trois fromages et herbes fraîches
- Fondant au chocolat aux épices
Ganache douce de leite et grué de cacao
- Gâteau patate Reunionnais
Crème au curcuma et à la vanille

La formule des Chefs est un véritable festin, composé des créations de nos différents comptoirs, offrant une vision élargie de notre sélection de plats.



Pintxos



AFTERWORK

FORMULE AFTERWORK

HT 18,20€ /personne

TTC 20€/personne

- Planches Mixtes
- Coppu siciliano
Friture de calamars, croquette de pomme de terre, légumes frits
- Burratina classica (végé)
- Com Rang poulet & crevettes
- Houmous (végé)
- Fallafel (végé)
- Pita roulée du Tadjikistan (végé)
Omelette aux trois fromages et herbes fraîches

Com Rang

Profitez de notre formule after work, parfaite pour décompresser entre amis ou en équipe. Encas savoureux & ambiance conviviale garantie.



NOS OFFRES BOISSONS

SÉLECTION DES BARS

Pichet de Blonde Mira

15€

18€

Cocktail du moment 2,5 L

30€

36€

Cocktail du moment 5 L

50€

60€

Forfait Soft

Jus de fruits, Sodas, Eau Plate & Gazeuze

3€

3,30€

Café / Thé

1,50

1,65€

Bouteille de vin*

Sélection de blanc , rouge et rosé

20€

24€

* Hors Taxes

* Toutes Taxes Comprises

* Pépin, notre bar à vin, s'adapte à vos goûts et à votre budget en proposant un large choix de vins de différentes régions viticoles françaises, selon vos envies.



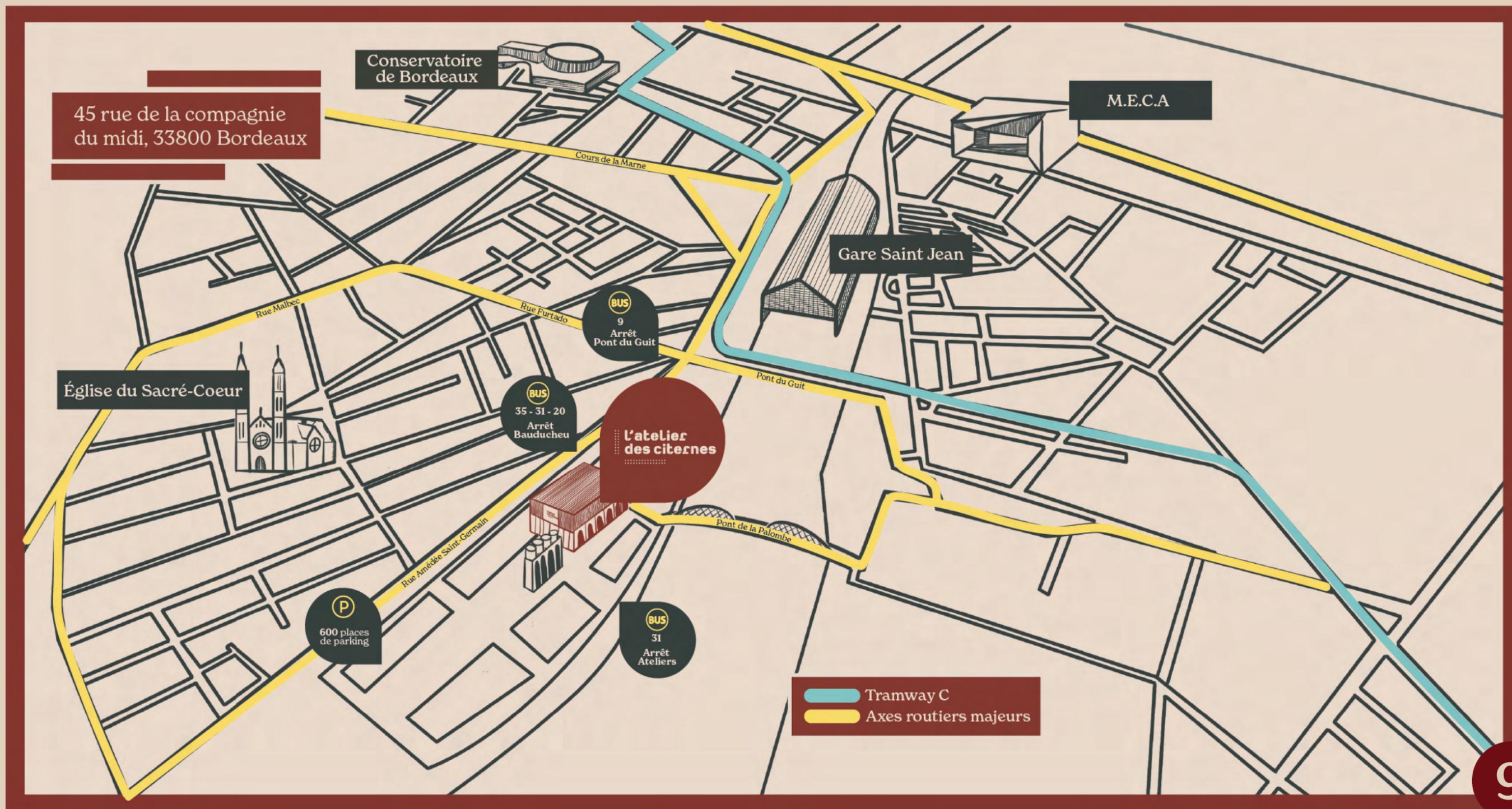
Entre cocktails maison, bières artisanales, softs et plus de 300 références de vins sélectionnées, nos bars offrent une expérience conviviale pensée pour satisfaire tous les goûts.

45 rue de la Compagnie du Midi, 33800 Bordeaux

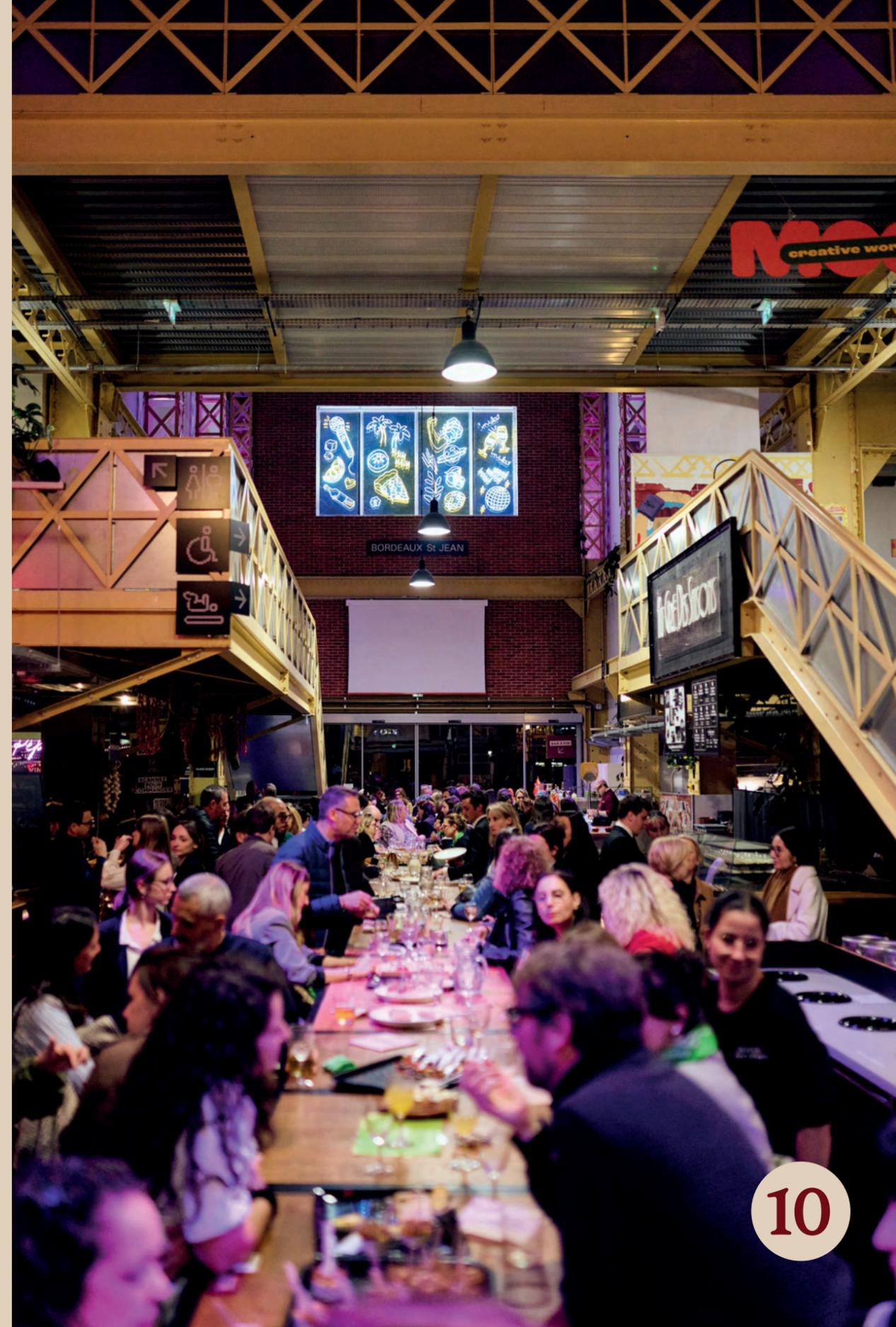
Tram C ou D : arrêt Gare Saint Jean

Bus 31 : arrêt Ateliers

Parking Public METPARK - Amédée Saint-Germain, sortie piéton à 60m de l'Atelier



PHOTOS



CONTACT

evenementiel@latelierdesciternes.com

06 21 08 69 81



@latelierdesciternes