SAMBAHIA

RESTAURANT BRÉSILIEN

RESERVATION ET ÉVÉNEMENTS



Restaurant - Bar à cocktails

Une institution brésilienne

Depuis plus de 50 ans, à deux pas du métro Vieux Lyon et du parking Saint-Georges, Sambahia vous accueille dans une ambiance festive et conviviale pour des moments gourmands, adaptés à à tous les événements et à vos repas d'entreprise.

CAP SUR LE BRÉSIL

Dégustez notre fameux churrasco, savourez une véritable caipirinha et profitez d'un moment chaleureux. Dans une ambiance feutrée, au son tropical, le Brésil en bas de chez vous, une évasion authentique à la découverte d'une culture généreuse.



NOS ESPACES

Trois salles privatisables…
-La paillotte
-Le grand salon—
-Le bar de la plage

VOS FORMATS

Déjeuner et dîner.

Seminaries, cocktail, mariage et baptême...

Menu Brasil

33 €

UNE FORMULE COMPLÈTE AUX SAVEURS DU BRÉSIL

ENTRÉE

Assortiment de tapas, 4 pièces.

PLAT AU CHOIX

FEIJOADA
Plat national du Brésil. Haricots noirs mijotés façon cassoulet, viande de porc fumée, saucisses et riz parfumé.

OU

MOQUECA
Poisson fondant selon arrivage, lait de coco, poivrons, huile de dendê, délicatement relevé, riz parfumé et coriandre fraîche.

DESSERT AU CHOIX

MANJAR DE COCO
Flan à la noix de coco maison nappé de caramel.

MOUSSE DE MARACUJA
Mousse de fruits de la passion et coulis passion

Accords shot et plat +3 €



Menu Churrasco

42 €

39 € + dessert 3 €

LA FORMULE GROUPE AVEC DESSERT

ENTRÉE

Assortiment de tapas, 4 pièces.

PLAT

Viandes à la brésilienne grillées, découpées en salle sur épée : picanha Angus, maminha de bœuf fondante, échine de porc marinée, pilon de poulet aux épices, saucisse aux herbes et dinde au bacon.

ACCOMPAGNEMENTS À VOLONTÉ

Riz parfumé, manioc doré, légumes sautés et haricots noirs façon feijoada.

Accords shot et plat : +3 €.



DESSERT AU CHOIX

+ 3 €

MANJAR DE COCO
Flan à la noix de coco et caramel.

MOUSSE DE MARACUJA
Mousse aux fruits et coulis de la passion

Cocktail dînatoire

38€ / pacs

18 PIÈCES PAR PERSONNE

7 PIÈCES SALÉES

Gravlax de bœuf, salade de poulpe, caviar d'aubergine grillée, pão de queijo, cubes de tapioca au fromage, accras de morue, ailes de poulet, porc croustillant, kibbeh, beignets de riz, fromage ou maïs.

1 GRANDES PIÈCES =4 pièces

Une pièce au choix par personne : coxinha de poulet effiloché, empanada de bœuf et fromage, ou empanada aux crevettes.

1 PIÈCES CHAUDES/ 4 pièces

Un petit plat par personne : feijoada ou bobó de camarão, servi en petite boîte.

3 PIÈCES SUCRÉES

Verrines de mousse passion, pavês au citron vert et flan à la noix de coco, coulis caramel.



Forfaits boissons

UNIQUEMENT LES GROUPES

LES MÊMES FORMULES, AJUSTÉES À VOTRE ÉVÉNEMENT

SOFTS
4 €/PACS

Eau minérale et café.

FORMULE 1
VIN + SOFT 9,50 € /PACS

1/4 de bouteille de vin, eau et café.

Rouge : Tarapacá Carménère.
Blanc : Etchart Torrontés.

FORMULE 2
VIN + SOFT 12,5 €/PACS

1/4 de bouteille de vin, eau et café.

Rouge : Hey Malbec.
Blanc : Serbal Viognier.

FORMULE APÉRITIF + VIN + SOFT

Prosecco, crème de mangue, crème de passion et Perrier.

Vin 1	Vin 2
15,50 €	18,50 €

COCKTAIL + VIN + SOFT

Caipirinha citron vert ou cocktail de fruits frais.

Vin 1	Vin 2
18,50 €	21,50 €



Animation brésilienne

UNE EXPÉRIENCE FESTIVE POUR VOTRE GROUPE

Nos danseuses animent vos soirées, mais aussi vos déjeuners. Elles vous accompagnent pendant le repas avec trois passages et dancent avec vos convives.

Prestation sur réservation

Danseuse(s) selon le format de votre événement. Prestation assurée en sous traitance. **300 € / U**

Atelier dégustation churrasco, un serveur fait déguster à même l'épée vos convives, des viandes de boeuf très gouteuses du brésil à vos convives :**5 € par pacs**



CONTACTS:
reservation.sambahia@gmail.com

R.DEVAUREIX : 0613670911

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération