

L'INDUSTRIE

Restaurant



Le restaurant de vos événements



" Lorsque nous avons décidé de créer ce restaurant, nous avons réfléchi à un établissement qui permettrait de combiner tous les « petits moments de la vie », en réconciliant l'univers « boulot » avec l'esprit « détente », la dimension « familiale » avec l'aspect « économique », bref un endroit où nous serions heureux de partager des moments avec les personnes qui nous entourent, au quotidien... "

L'INDUSTRIE est né! Nous voulons que chaque moment passé y soit convivial, agréable et que surtout vous vous régalez !

Nous avons également pensé que pouvoir à la fois, manger, boire un bon vin, voir un live et s'amuser correspondait bien

Bonjour !

à nos rythmes de vie : du coup, tout réunir en un seul lieu, facilement, sans prise de tête, nous a semblé être le bon combo.

Nous travaillons avec des produits frais et notre Chef vous concocte, tous les matins, une nouvelle ardoise.

Pour vos repas d'entreprise, assemblées ou séminaires, petit-déjeuners professionnels ou encore réunions familiales, contactez-nous, nous saurons toujours vous proposer la meilleure formule. "

À très bientôt !

*Valérie Fermaud
et son équipe*



• Notre offre •

- Petit-déjeuner | demi-journée
- Repas d'entreprise | midi & soir
- Réunion | demi-journée, journée, midi & soir
- Assemblée générale | demi-journée, journée, midi & soir
- Séminaire | demi-journée, journée, midi & soir
- Formation | demi-journée, journée, midi & soir
- Arbre de Noël | demi-journée, midi & soir
- Anniversaire | midi & soir
- Pot de Départ ou Bienvenue | midi & soir

Le lieu peut-être partiellement ou entièrement privatisé. À noter que seuls les événements en soirée permettent la privatisation intégrale du lieu.



- Accès proche autoroute
- Situé à moins de 10 min. du centre-ville (gare, centre historique, ...)
- Proximité zone hôtelière
- Parking gratuit
- Wi-Fi
- Service de sécurité lors des soirées



Nos menus "Groupe"



Détente

28 €/pers.

(40 personnes minimum)

Tartare de saumon
aux herbes fraîches
et sa crème citronnée

...

Brochette de magret
de canard
sauce bordelaise,
gratin dauphinois
et légumes de saison

...

Croquant au chocolat
praliné
et sa glace vanille

...

Hors boissons - Repas assis

Découverte

42 €/pers.

(25 personnes minimum)

St Jacques Rossini
sur lit de patates douces

...

Souris d'agneau
confite à l'ancienne
et ses légumes tournés

...

Dôme citron meringué
sur son sablé breton

...

Café

...

Hors boissons - Repas assis

Nous pouvons adapter chaque menu en fonction de votre demande.
Tout est modifiable. Nous pouvons également mettre à votre disposition
un groupe de musique et un photographe.





Entre amis

21€/pers

(40 personnes minimum)

Planche de charcuterie

...

Planche Viande

Mini-burger bœuf - Mini-burger
poulet - Brochettes de bœuf -
Brochettes de poulet - Bol de frites

...

Planche Fraicheur

Bol de seiches en persillade -
Tartare de saumon - Gaspacho -
Tartare de légumes

...

Planche Desserts

Mousse au chocolat - Minestrone
de fruits frais - Macarons -
Verrines de Saison

...

Hors boissons - Repas debout

Prestige (Prix sur demande)

Apéritif
de bienvenue offert

...

Rosace de St Jacques
aux truffes, vinaigrette au Yuzu
et citron vert

...

Demi-homard
simplement grillé

...

Filet de bœuf
aux girolles sur son darfin
de pommes de terre

...

Farandole de fromage

...

Pyramide de chocolat
cœur de crème brûlée
à la framboise

...

Champagne Ruinart
Café offert
Hors vins - Repas assis

Nos menus
"Groupe"



L'agenda

LIVE de 20h à Minuit

Chaque 1^{er} vendredi
du mois

**AFTERWORK
de 18h à 20h30**

Tous les jeudis soir



• Live & Afterwork •

Les Planches



Planche Charcuterie pour 4 personnes..... 15,00 €

Planche Viande pour 4 personnes..... 20,00 €

- 4 mini-burgers de bœuf
- 4 mini-burgers de poulet
- 4 brochettes de bœuf
- 4 brochettes de poulet

Bol de frites pour 4 personnes..... 5,00 €

Planche Fraicheur..... 20,00 €

- Bol de seiches en persillade
- 4 tartares de saumon
- 4 gaspachos
- 4 tartares de légumes

Planche Desserts..... 15,00 €

- 4 mousses au chocolat
- 4 macarons
- 4 minestrone de fruits frais
- 4 panacottas aux fruits rouges

Nos vins Blancs

- Puech-Haut « Prestige » 2014
- Domaine du Tariquet (moelleux) 2013

Nos vins Rosés

- « Les 3 Filles » 2013
- Puech-Haut « Prestige » 2014
- Domaine Ott Château Romassan

Nos vins Rouges

- Faugères Château de la Liquière
- Puech-Haut « Prestige » 2012
- Puech-Haut « Tête de Bélier »

Nos Champagnes

- Théophile « Maison Rœderer »
- Louis Rœderer « Brut »
- Louis Rœderer « Brut Rosé Millésimé »
- Ruinart « Blanc de Blanc »

Et aussi...

- Bière Stella
- Cocktail de fruits (sans alcool)
- Coca - Coca Zéro - Perrier

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les Boissons



• Ils parlent de nous... •



L'industrie Montpellier et 12 autres personnes aiment ça.

Sandra Agnès je veux y retourner au mois d'aout trop bon et un super cadre

J'aime · Répondre · 1 · 26 mai, 10:54

Agnès Sandra avec grand plaisir. On y retournera
J'aime · 26 mai, 12:19

[Voir plus de réponses](#)

Écrire un commentaire...

PARU DANS



14 ET 21 MAI 2015

MONTPELLIER

L'INDUSTRIE

On aime l'alliance du moderne et du vintage, l'atmosphère chic et branchée, sans chichi. Le tout, sourire aux lèvres, grâce à la bonne humeur communicative de Valérie Fermaud et de son équipe : le chef Sébastien Sanchez, le second François Rouvière, et en salle : Annabel Garcia, Chloé Norte, Coralie Capelle. Dans l'assiette, que du frais, du fait maison, dans un bel esprit contemporain « brasserie revisitée », à prix raisonnable (plat du jour : 11€). A partir du 5 juin, soirées du vendredi soir : musique live et tapas. A découvrir !



ZAC de Tournezy 2
141, allée Jean Anouilh
34070 Montpellier
09 67 25 84 72
06 68 56 06 78
[f l'Industrie Montpellier](#)



PUBLI-COMMUNIQUÉ



Restaurant L'INDUSTRIE

141, Allée Jean Anouilh -
ZAC de Tournezy 2 (face Bois d'Oc) - 34000 Montpellier



09 67 25 84 72



06 68 56 06 78



lindustrie.restaurant@gmail.com



L'industrie Montpellier

Restaurant ouvert à l'année du lundi au vendredi. Soir et weekend sur réservation uniquement.