



FORMULES & MENUS

DÎNERS GROUPES

Soir

'tout Bon tout Maison'

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

CONTACT : Charlotte Demonceau - events@chaibrongniart.com - 06 86 58 24 69

MENU SOIR

Table d'hôtes

ENTRÉES À PARTAGER :

PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison
à partager

- 🐟 **Ardoise de la Mer** : gravlax de saumon fumé, pickles de légumes, rilette de sardines, rilette de saumon, crevettes panko
- 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron Maison Conquet Laguiole** : jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus
- 🌿 **Ardoise Veggy** : burratina Terra Candido, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

- **Effiloché d'aile de raie**
beurre noisette aux câpres, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- 🌿 **Comme un vol au vent veggie**
tombée d'épinard, petits légumes, mini quenelles, sauce onctueuse citronnée
- **Cuisse de canard confite en bouillon**
jeunes carottes et navets nouveaux glacés, salade d'herbes
- **Aubrac en boulettes ultras gourmandes**
haché de boeuf d'Aubrac, frites de polenta aux cornflakes, sauce tomate de la mama
- **Blanquette de veau printanière**
toute verte, riz au zeste de citron et graines de pavot
- **Cordon bleu maison crousti-fondant**
jambon blanc et fromage fermier, frites maison et hot ketchup
- **Boeuf de 7 heures en recette du jour**
Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

- **Gros chou chantilly** : chantilly aérienne, sauce chocolat et chouchou cacahuètes
- **Une feuille**
crème mascarpone vanillée, compotée et coulis de fraises, basilic
- **Brioché citron** : curd au citron, segments d'oranges, meringue au sumac
- **Pomme cookie** : pomme confite, cookie graines, caramel de pomme
- **Trois fromages à l'assiette**
Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

42 €ttc

MENU SOIR

Lampions

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

- 🌿 **Rösti de pommes de terre, burrata** : asperges, burrata crémeuse
- **"ZE" Celeri sexy**
yaourt grec, noisettes grillées, rilette de poisson en tartine croquante
- **La Terrine de Campagne d'Olivier**
porc fermier, cornichons, pickles
- **L'Œuf mayo « comme on l'aime »** : oeufs parfaitement cuits, mayonnaise, pickles de graines de moutarde, radis croquants

CÔTES DE BOEUF - plat unique

menu unique - sauf régimes particuliers annoncés en amont

- **CÔTES DE BOEUF 1,2kg - origine France - Salers**
servies découpées sur planches
- **FRITES maison**
en petits pots individuels
- **SALADE de POUSSÉS de MESCLUN, LÉGUMES CRUS**
en petits bols individuels
- **OS A MOELLE GRILLÉS**
- **BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison**

DESSERT unique

4 PETITS SUCRÉS !

- Lemonposset so british !
- Fondant dry choco Valrhona
- Petit tiramisu italien
- Carrot cake aux épices

63 €ttc

MENU SOIR

Côte de Boeuf

ENTRÉES À PARTAGER :

PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison
à partager

- 🐟 **Ardoise de la Mer** : gravlax de saumon fumé, pickles de légumes, rilette de sardines, rilette de saumon, crevettes panko
- 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron Maison Conquet Laguiole** : jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus
- 🌿 **Ardoise Veggy** : burratina Terra Candido, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

FORMULE SOIR

Table d'hôtes



1 MENU TABLE D'HÔTES

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

77 €ttc
67,80 €ht

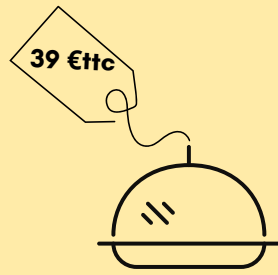
+



1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Lampions



1 MENU LAMPIONS

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

74 €ttc
65,07 €ht

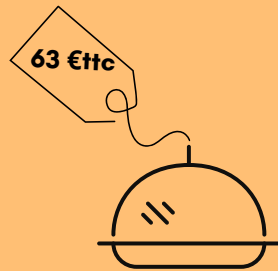
+



1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Côte de Boeuf



1 MENU CÔTE DE BOEUF

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

98 €ttc
86,89 €ht

+



1 café ou thé
OFFERT





NOS CONDITIONS :

- ✓ **formules possibles de 10 à 60 personnes**
- ✓ **choix menu unique conseillé à partir de 30 convives et imposé à partir de 40 convives**
- ✓ **un fichier excel vous sera fourni pour nous communiquer les choix des convives mini 48h avant**
- ✓ **le nombre de convives sera arrêté 48 h avant et servira de base de facturation finale**
- ✓ **empreinte cb sur 50% du devis pour bloquer la réservation + paiement global par cb le jour même
ou
acompte de 50% du devis par virement pour bloquer la réservation + solde à J+3 du dîner**
- ✓ **possibilité d'ajouter les extras au devis validé sur la facture finale**