



AU



PETIT

RICHE

.....
MAISON FONDÉE EN 1854
.....

LES SALONS PRIVATE ROOMS

Au Petit Riche vous propose l'intimité de ses 4 salons privatisables pour vos repas d'affaires ou de famille : Chinon, Vouvray, Anjou et Bourgueil pouvant accueillir de 6 à 45 personnes.

Au Petit Riche offers you the intimacy of its 4 privatizable rooms for your business or family meals : Chinon, Vouvray Anjou et Bourgueil can accommodate from 6 to 45 people.

Nous vous accueillons à partir de 8h30 et vous prions de libérer le salon avant 11h sauf si les convives poursuivent par un déjeuner.
We welcome you from 8:30 am and ask you to please leave the room before 11am unless the guests continue with a lunch.

FORMULES

Petit-Déjeuner 18.50€ /pers (6 pers. minimum)

Boissons chaudes, jus d'orange, eaux minérales, viennoiseries, petits pains avec confitures et salade de fruits

Hot drinks, orange juice, mineral water, pastries, rolls with jams, fruit salad

Accueil (si suivi du déjeuner ou diner) 10€ /pers

Café, eaux minérales, mini-viennoiseries

Coffee, mineral water, mini-pastries

Pause (après-midi) 5€ /pers.

Café, eaux minérales

Coffee, mineral water

Apéritifs (à titre indicatif) : Pour agrémenter votre menu nous vous proposons

Kir vin blanc 6€

Kir

Flûte de pétillant du Val de Loire 6.5€

Glass of sparkling white wine from Loire region

Flûte de champagne 10€

Glass of champagne

Amuses bouche : Assortiment de 4 canapés par pers. 4€

Canapes (4 per pers.)

Votre contact dédié

Charlotte GUERIN Tél : 01-47-70-68-68

commercial@restaurant-aupetitriche.com

www.restaurant-aupetitriche.com



MENUS AUTOMNE 2017



MENU 42€

6 Fines de claires n°4
Ou
Salade de lentilles vertes du Berry
Ou
Consommé de volaille au paprika fumé,
petite poêlée forestière
Ou
Rillettes de lapin à la sarriette
Filet de bar à la plancha, flan de courgettes
•••••
à la menthe, beurre blanc
Ou
Quenelle de brochet, sauce crustacés
Ou
Suprême de volaille rôtie, mousseline de
céleri et jus à l'estragon
•••••
Opéra
Ou
Paris-Brest
Ou
Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Touraine blanc et
Bourgueil Delaunay rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eaux minérales plate et gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)
Café

Pour l'organisation de vos déjeuners et
dîners, nous vous proposons
les menus suivants.

MENU 55€

6 Fines de claires n°3
Ou
Poêlée de champignons et buratta
Ou
Saumon Gravlax, salade mêlée
•••••
Magret de canard, risotto aux champignons
du moment
Ou
Médailillon de veau, pommes purée, jus à la
sauge
Ou
Pavé de cabillaud, écrasé de pommes de
terre, jus au vin rouge et cardamome
•••••
Opéra
Ou
Paris-Brest
Ou
Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Sancerre Blanc et
Chinon rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eaux minérales plate et gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)
Café



MENU 70€

Flûte de champagne et amuse-bouches
6 Spéciales Gillardeau n°3
Ou
Saumon fumé, blinis et crème légère au Yuzu
Ou
Terrine de foie gras de canard,
chutney du moment
•••••
Filets de boeuf salers poêlé, sauce au poivre,
haricots verts frais
Ou
Filet de turbot rôti, épinards frais aux amandes,
beurre blanc citronné
•••••
Opéra
Ou
Paris-Brest
Ou
Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Sancerre Blanc et
Chinon rouge
(1 bouteille pour 2 personnes)
Eaux minérales plate et gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)
Café



MENU 42€

6 oysters fines de Claire n°4

Or

Green lentil salad

Or

Poultry's consommé in smoked paprika,
sauteed seasonal mushrooms

Or

Rillettes of rabbit with savory



Filet of bar à la plancha, flan of zucchini with
mint, white butter sauce

Or

Pike dumplings with crustacean sauce

Or

Roasted filet of poultry, mashed celery,
tarragon juice



Choux pastry with praline flavoured cream

Or

Chocolate & moka entremets

Or

Rum baba with whipped cream

Drinks included in the menu

Touraine blanc « rume » and/or

Bourgueil Delaunay rouge

(1 bottle for 3 people)

Mineral water

(1 bottle for 2 people)

Coffee

MENUS AUTUMN 2017

For the organization of your lunches
and dinners, we suggest
the following menus.

MENU 55€

6 oysters fines de Claire n°3

Or

Sauteed seasonal mushroom and buratta

Or

Gravlax Salmon, Mixed Salad



Duck magret, risotto with seasonal mushroom

Or

Medallion of veal, mashed potatoes, sage
juice

Or

Back of cod fish, mashed potatoes, red wine
juice with cardamom



Choux pastry with praline flavoured cream

Or

Chocolate & moka entremets

Or

Rum baba with whipped cream

Drinks included

Sancerre (White wine) and/or

Chinon (Red wine)

(1 bottle for 3 people)

Mineral water

(1 bottle for 2 people)

Coffee



MENU 70€

Glass of Champagne and Canapes

6 oysters Gillaudeau n°3

Or

Home-made foie gras terrine

Or

Smoked salmon, lime cream and blinis



Fillet of beef Salers pan-fried, pepper sauce,
Fresh green beans

Or

Roasted turbot pavers, fresh spinach,
lemon white butter



Choux pastry with praline flavoured cream

Or

Chocolate & moka entremets

Or

Rum baba with whipped cream

Drinks included

Sancerre (White wine) and/or

Chinon (Red wine)

(1 bottle for 2 people)

Mineral water

(1 bottle for 2 people)

Coffee

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

MISE EN PLACE DU CHOIX DES PLATS DANS LE MENU SOUHAITE AVANT LA PRESTATION

Groupe juqu'à 15 personnes : vous devez choisir un menu sur les 3 et avez les 2 possibilités suivantes :

- Choisir un menu identique (une entrée, un plat et un dessert identique) pour tous les convives
- Faire choisir à chaque convive avant le repas (l'entrée, le plat et le dessert), et nous communiquer les différents choix de chaque convive.

Groupe à partir de 16 personnes, pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle vous devez choisir **un menu sur les 3. Le menu choisi devra être identique pour tous les convives. Nous vous demandons donc de donner votre choix sur 1 entrée, 1 plat et 1 dessert communs à l'ensemble des convives.**

Certaines exceptions seront acceptées, notamment pour des personnes végétariennes, allergiques à certains aliments.

Afin de garantir la qualité du service, le choix du menu et des plats (sous réserve de disponibilité) doit être communiqué 8 jours avant la date du repas.



APPLICATIONS

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement.

Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions.

Les menus de groupes et les tarifs annoncés sur internet sont ceux de la période en cours et sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

PRIX

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 48 heures avant la date du repas.

Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

Toutefois, nous accepterons une tolérance de 5% en moins le jour de la prestation.

Des arrhes de 50% du montant de la prestation peuvent être demandées. Votre réservation sera considérée comme définitive dès réception des arrhes, ce, 4 jours avant la date du repas. Sinon, le restaurant se réserve le droit d'annuler votre réservation.

Autrement, le montant global de votre repas, devra être réglé le jour même de la prestation.

Si le paiement doit se faire par facture, en différé. Veuillez, je vous prie, nous en avertir le jour de la réservation. Cette démarche se fait selon le type de demande, des arrhes vous seront probablement demandées.

Si le nombre de participants est supérieur au nombre annoncé, nous nous efforcerons d'accueillir les participants supplémentaires dans les meilleures conditions sans pour autant garantir la disponibilité des places supplémentaires ou du menu sélectionné.

Toute annulation doit être signalée au minimum 72 heures avant la date du repas.

Pour toute réservation non annulée, **si le groupe ne se présente pas le jour de la réservation annoncée, tous les repas seront dus.**

Si des arrhes ont été versées et que l'annulation a été signalée dans les délais, vous serez totalement remboursés. Nous vous informons que nos salons doivent être libérés à 1h du matin, en soirée.

LOCATION DE NOS SALONS PARTICULIERS

En dessous de 6 personnes, le supplément pour la privatisation de votre repas est de 90€

Prix TTC service compris 15 %/HT

GENERAL TERMS AND CONDITIONS

Setting up of a choice of dishes in the selected menu (before showing) : you must choose one menu on the three with the 2 following possibilities

- Same menu for all the guests (appetizer, main course and dessert)
 - Each guest can choose in advance the appetizer, the main course and the dessert ; this choice will be communicated before the meal
- Concerning a group of up to 16 people,** for service quality and clients satisfaction reasons, you must choose one menu on the three and the same menu for all the guest, same appetizer, same main course and same dessert. Certain exceptions seront acceptées, notamment pour des personnes végétariennes, allergiques à certains aliments.

Exceptions will be allowed for vegetarian or allergic reasons

In order to guarantee the quality of the service, the choice of the meal and the dishes (subject to availability) must be communicated 8 days before the due date.



APPLICATIONS

The present general terms and conditions apply to the services provided by the restaurant.

Each booking implies that the client has unconditionally accepted all the terms and conditions.

The list of the group menus and prices published on internet are valid for the current period and can be subject to change without notification.

PRICES

All prices are per person and expressed in Euros, all taxes and service (15% excluding tax) included.

As the prices can be subject to change depending on economic conditions, the applicable prices will be those effective on the date of service.

The exact number of participants must be confirmed 48 hours in advance from the due date at the latest.

This number will be used as a basis for the bill. However, a 5% less tolerance will be accepted.

A 50% deposit of the total cost will be required.

Your booking will only be completed once we have received your 50% deposit, 4 days before the due date.

Should it not be the case, the restaurant reserves the right to cancel your booking;

Otherwise, the total cost shall be paid the day of the meal.

If the payment has to be differed and made on invoice, please let us know the day of your booking. These requests will be treated on a case by case basis ; a deposit will be required.

If the number of guests is greater than the number planned, we will do our best to accommodate the number of people without being able to guarantee the availability of the additional places or the selected menu.

All cancellation must be received at least 72 hours before the due date.

In case of no show without cancellation, the total cost will be due.

If the booking has been cancelled in time, the deposits will be fully reimbursed.

For dinner bookings, the rooms need to be released at 1:00 am the latest.

GALLERIE GALLERY



•••
AU
•••
PETIT
RICHE

MAISON FONDÉE EN 1854

Plus d'informations sur
www.restaurant-aupetitriche.com



+33 (0)1 47 70 68 68



commercial@restaurant-aupetitriche.com



www.restaurant-aupetitriche.com

••
•• AU ••
PETIT
RICHE

MAISON FONDÉE EN 1854

**25, rue le Pelletier
75009 PARIS**

Retrouvez-nous sur
Find us on
facebook & Instagram #aupetitriche