

•••
••• AU •••
PETIT
RICHE

.....
MAISON FONDÉE EN 1854
.....

AU PETIT RICHE

Voyage dans le Paris de la Belle Epoque, à l'âge d'or du quartier des Grands Boulevards, Au Petit Riche est créé en 1854, comme un clin d'œil au grand Café Riche du boulevard des italiens.

Reconstruit en 1880 après un incendie qui embrasa toute la rue Le Peletier, Au Petit Riche commence son deuxième acte sous l'impulsion d'un nouveau propriétaire, qui lui donne son décor raffiné et son terroir : la Loire. Aujourd'hui, Au Petit Riche est le lieu de rendez-vous privilégié d'hommes d'affaires et de collectionneurs d'art de Drouot.

A journey into the Paris of Belle Epoque, at the golden age of the Grands Boulevards district, Au Petit Riche was created in 1854 as a nod to the great Café Riche on the Boulevard des Italiens.

Rebuilt in 1880 after a fire that set fire to the entire rue Le Peletier, Au Petit Riche begins its second act under the impulse of a new owner, who gives it its refined decoration and its terroir: the Loire. Today, Au Petit Riche is the preferred venue for businessmen.

L'ESPRIT AU PETIT RICHE, UNE BRASSERIE BELLE EPOQUE

L'élégance du lieu, les salons intimes, le décor « Belle Epoque » et une cuisine sincère et distinguée, font de ce lieu un rendez-vous unique à Paris depuis plus de 150 ans. Un mélange d'histoires, de saveurs, de terroir et de bonne humeur, une passion pour l'art de la table et le partage, c'est ça l'esprit Au Petit Riche. Une carte variée, qui évolue au gré des saisons avec pour principale vocation de travailler des produits de qualité issus de producteurs soigneusement sélectionnés, associés avec équilibre et générosité.

The elegance of the place, the intimate salons, the «Belle Epoque» decor and a sincere and distinguished cuisine, make this place a rendez-vous unique in Paris for more than 150 years.

A mix of stories, flavors, terroir and good humor, a passion for the art of the table and sharing, that's the spirit Au Petit Riche. A varied menu that evolves with the seasons, with the main vocation of working quality products from carefully selected producers, associated with balance and generosity.



LE VAL DE LOIRE A L'HONNEUR THE LOIRE VALLEY IN THE SPOTLIGHT

Reconstruit en 1880 après l'incendie de l'Opéra qui embrasa toute la rue, Au Petit Riche commence son deuxième acte sous l'impulsion d'un nouveau propriétaire, Monsieur Besnard. Ce dernier lui donne un terroir, la Loire. Depuis lors, les spécialités Vouvrillonne et Angevines et les admirables Crus du Val de Loire sont toujours mis à l'honneur dans cette maison. Le restaurant s'enrichit également à cette époque d'un style décoratif raffiné et s'agrandit en 1920, suite au rachat des écuries de Monsieur de Rothschild.

Aujourd'hui encore, le Chef de cuisine et la pâtissier de la maison travaillent chaque jour les produits de ce riche et vaste terroir.

Rebuilt in 1880 after the fire of the Opera which burned the whole street, Au Petit Riche begins its second act under the impulse of a new owner, Mr. Besnard. This last gives him a soil, the Loire. Since then, the specialties Vouvrillonne and Angevines and the admirable Crus of the Loire Valley are always honored in this house. The restaurant was also enriched at that time with a refined decorative style and expanded in 1920, following the purchase of the stables of Monsieur de Rothschild.

Even today, the Head Chef and the patissier work every day the products of this rich and vast terroir.



CAVE DE RÉSERVE
DU RESTAURANT

AU

PETIT RICHE

25, rue Le Peletier, PARIS, 9^e

LA CAVE THE CELLAR

Au Petit Riche, c'est aussi une cave d'exception, plus de 300 références principalement issues du Val de Loire, plusieurs fois récompensée pour la qualité de sa sélection.

A chaque jour sa suggestion et son accord mets et vins.

Découvrez des vins peu connus, d'une qualité et d'une richesse rares soigneusement sélectionnés par le sommelier Jean Paul Bruatto, qui saura vous guider et vous faire découvrir des vins d'une grande finesse avec bienveillance et passion.



Au Petit Riche it is also an exceptional cellar, more than 300 references mainly from the Loire Valley, several times rewarded for the quality of its selection.

Every day its suggestion and its food and wine pairing.

Discover rare wines of rare quality and richness carefully selected by the sommelier Jean Paul Bruatto, who will guide you and make you discover wines of great finesse with kindness and passion.

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.

Pour vos repas merci de consulter nos 4 menus de 42€ à 85€ par personne en ligne ou de contacter Charlotte GUERIN.

For your meals please consult our 4 menus from 42 € to 85 € per month or contact Charlotte GUERIN.

FORMULES ACCUEIL ET PAUSES

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) 12€/pers

Café, eaux minérales, mini-viennoiseries

Coffee, mineral water, mini-pastries

Pause (après-midi) 6€/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€ Canapés (4 per pers.)

Votre contact dédié

Charlotte GUERIN Tél : 01-47-70-68-68

commercial@restaurant-aupetitriche.com

www.restaurant-aupetitriche.com



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



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 Peletier
75009 PARIS**

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