

•••
AU
•••
PETIT
RICHE

.....
MAISON FONDÉE EN 1854
.....

Salons privés de 6 à 45 personnes

PRESTATIONS HIVER 2019

MENU à 42€ TTC

Les entrées, plats et desserts sont à choisir avant la prestation

ENTREES

6 Huîtres Fines de Claires N°4

Ou

Soupe de potiron, émulsion à la fourme d'Ambert

Ou

Terrine de campagne maison, confiture d'oignon rouge

Ou

Salade de lentilles vertes du Berry

PLATS

Filet de daurade royale poêlé, mousseline de carottes et pesto de roquette

Ou

Joue de bœuf braisée, légumes d'hiver

Ou

Quenelle de brochet, sauce crustacés

DESSERTS

Carpaccio d'ananas frais

Ou

Craquant au chocolat, fraîcheur d'agrumes

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil Delaunay rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

Café

MENU à 55€ TTC

Les entrées, plats et desserts sont à choisir avant la prestation

ENTREES

6 Huîtres Fines de Claires N°4

Ou

Œufs meurette

(œufs pochés, poitrine fumée, vin rouge, oignons grelots)

Ou

Tartare de thon, salade de roquette

PLATS

Haddock poché à l'anglaise, épinards frais et beurre blanc

Ou

Médaille de veau poêlé, pommes purée, jus au thym citron

Ou

Filet de canette rôti, purée de céleri, sauce mandarine

DESSERTS

Carpaccio d'ananas frais

Ou

Craquant au chocolat, fraîcheur d'agrumes

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil Delaunay rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

Café

MENU à 70€ TTC

Les entrées, plats et desserts sont à choisir avant la prestation

Flûte de champagne et amuses-bouches

ENTREES

6 Huitres Spéciales Gillardeau n°3

Ou

Saumon fumé, crème citronnée

Ou

Terrine de foie gras de canard, chutney du moment

PLATS

Filet de bar poêlé, épinards frais, beurre blanc citronné

Ou

Filet de **bœuf** Salers poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois

DESSERTS

Paris-Brest

Ou

Carpaccio d'ananas frais

Ou

Craquant au chocolat, fraîcheur d'agrumes

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Sancerre blanc

Et

Anjou Villages rouge

(1 bouteille pour 2 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

Café

MENU à 85€ TTC

Les entrées, plats et desserts sont à choisir avant la prestation

Flûte de champagne et amuses-bouches

ENTREES

6 Huitres Spéciales Gillardeau n°3

Ou

Saumon fumé, crème citronnée

Ou

Terrine de foie gras de canard, chutney du moment

PLATS

Filet de bar poêlé, épinards frais, beurre blanc citronné

ET

Filet de bœuf Salers poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois

DESSERTS

Paris-Brest

Ou

Carpaccio d'ananas frais

Ou

Craquant au chocolat, fraîcheur d'agrumes

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Baba au rhum, chantilly

Boissons incluses

Sancerre blanc

Et

Anjou Villages rouge

(1 bouteille pour 2 personnes)

Eaux minérales plate et gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

Café

AU PETIT RICHE

25, rue Le Peletier 75009 Paris
Métro Richelieu Drouot ou Le Peletier
Tél : 01 47 70 68 68 Fax : 01 48 24 10 79
Email : commercial@restaurant-aupetitriche.com
Site : www.restaurant-aupetitriche.com
Facebook & Instagram : @aupetitriche

Pour agrémenter votre menu nous vous proposons

Nos apéritifs (à titre indicatif)

Kir vin blanc 6.00€ TTC
Flûte de pétillant du Val de Loire 6.50€ TTC
Flûte de CHAMPAGNE 10.00€ TTC

Amuses bouche 4.00€ TTC : Assortiment de 4 canapés par personne

Pour vos séminaires nous vous proposons nos trois formules

PETIT-DEJEUNER 18.5€ par personne (pour 6 personnes maximum)

Boissons chaudes, jus d'orange, eaux minérales
Viennoiseries, petits pains avec confitures

ACCUEIL 12€ par personne (Si suivi du déjeuner)

Cafés, eaux minérales, mini-viennoiseries

PAUSE 6€ par personne (l'après-midi)

Cafés, eaux minérales

Accueil des clients à partir de 8h30

Le salon doit être libéré avant 11h00 (Sauf, si les convives poursuivent avec le déjeuner)

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Mise en place du choix des plats dans le menu souhaité avant la prestation :

- **Pour un groupe jusqu'à 15 personnes**, vous devez choisir **un menu sur les quatre** et avez les deux possibilités suivantes :
Choisir un menu identique (une entrée, un plat et un dessert identique) pour tous les convives
Ou, faire choisir à **chaque convive avant le repas (l'entrée, le plat et le dessert)**, et nous communiquer les différents choix de chaque convive.
- **Pour un groupe à partir de 16 personnes**, pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle ; vous devez choisir **un menu sur les trois** :

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 exprimés TTC, et s'entendent par personne.

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 avvertir 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