

•••  
**AU**  
•••  
**PETIT**  
**RICHE**

.....  
**MAISON FONDÉE EN 1854**  
.....

Salons privés de 6 à 45 personnes

PRESTATIONS ETE 2019

## MENU à 42€ TTC

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

### « Entrée + Plat + Dessert + Boissons »

#### ENTREES

Gaspacho Andalou, sorbet basilic

Ou

Terrine de maquereau au vin blanc, sauce au raifort

Ou

Salade de lentilles vertes du Berry

#### PLATS

Dos de colin rôti, caviar d'aubergines, jus à la coriandre

Ou

Suprême de volaille du Val de Loire, quinoa aux petits légumes

Ou

Quenelle de brochet, sauce crustacés

#### DESSERTS

Sablé chocolat Gianduja et fleur de sel

Ou

Fraicheur de melon et pastèque, sirop à la menthe poivrée

Ou

Tiramisu fraise rhubarbe

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

« Entrée + Plat + Dessert + Boissons »

### ENTREES

Carpaccio de tomates à l'ancienne, Mozzarella Di Buffala à l'huile d'herbes

Ou

Tartare de thon aux aromates

### PLATS

Pavé de thon poêlé, Bayaldi de légumes provençaux, sauce vierge

Ou

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

### DESSERTS

Sablé chocolat Gianduja et fleur de sel

Ou

Fraicheur de melon et pastèque, sirop à la menthe

Ou

Tiramisu fraise rhubarbe

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

« Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons »

### Flûte de champagne et amuses-bouches

#### ENTREES

Saumon fumé, crème citronnée

**Ou**

Terrine de foie gras de canard, chutney du moment

#### PLATS

Filet de bar poêlé, caponata, beurre blanc safrané

**Ou**

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

#### DESSERTS

Sablé chocolat Gianduja et fleur de sel

**Ou**

Fraicheur de melon et pastèque, sirop à la menthe

**Ou**

Tiramisu fraise rhubarbe

**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

« Apéritif + Entrée + 2 Plats (poisson et viande) + Dessert + Boissons »

### Flûte de champagne et amuses-bouches

#### ENTREES

Saumon fumé, crème citronnée

**Ou**

Terrine de foie gras de canard, chutney du moment

#### PLATS

Filet de bar poêlé, caponata, beurre blanc safrané

**ET**

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

#### DESSERTS

Sablé chocolat Gianduja et fleur de sel

**Ou**

Fraicheur de melon et pastèque, sirop à la menthe

**Ou**

Tiramisu fraise rhubarbe

**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

Email : [commercial@restaurant-aupetitriche.com](mailto:commercial@restaurant-aupetitriche.com)

Site : [www.restaurant-aupetitriche.com](http://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 18.50 € par personne (pour 6 personnes maximum)**

Boissons chaudes, jus d'orange, eaux minérales

Viennoiseries, petits pains avec confitures

- **ACCUEIL 12.00 € par personne (Si suivi du déjeuner)**

Cafés, eaux minérales, mini-viennoiseries

- **PAUSE 6.00 € 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