

•••
AU
••• PETIT •••
RICHE

.....
MAISON FONDÉE EN 1854
.....

Private Salons 6-45 persons

WINTER 2019 – 2020

MENU at 42€ TTC

Starters, Dishes and Desserts need to be choose before your visit .

STARTERS

6 Fines Oyster N°4

Or

TRADITIONAL FRESH ONION SOUP

Or

HOMEMADE FARMHOUSE PATE...Red onion marmelade with wine of Bourgueil

Or

GREEN LENTIL FROM BERRY SALAD...Bacon slices

DISHES

ROASTED SALMON...Fennel with tomatoes, piquillos cream and sherry vinegar

Or

BEEF PALERON BRAISED WITH CHINON WINE...Steamed potatoes

Or

HOME-MADE PIKE'S QUENELLE...Shellfish sauce

DESSERTS

FRESH FRUITS SALAD

Or

CRISP DARK CHOCOLATE AND MADARIN MIRROR

Or

ParisBrest : CHOUX-PASTRY RING FILLED WITH PRALINE CREAM

Or

RUM BABA, whipped cream

INCLUDED DRINKS :

Touraine blanc « Citrus Touch »

&

Bourgueil Delaunay rouge

(1 bottle for 3 persons)

Mineral Water et Sparkling Water

(1 bottle pour 2 persons)

Coffee

MENU at 55€ TTC

Starters, Dishes and Desserts need to be choose before your visit .

STARTERS

6 Fines Oyster N°4

Or

FOIE GRAS TERRINE: Chutney and Poilâne bread

Or

SALMON RILLETTE : aneth, pink pepper and celery salad with raifort

DISHES

POACHED FILET OF HADDOCK : Fresh spinach, poached egg and white butter sauce

Or

POULTRY STUFFED : with girolles mushrooms, roasted endive , orange peel

Or

VEAL : snacked, estragon juice, smash potato

DESSERTS

FRESH FRUITS SALAD

Or

CRISP DARK CHOCOLATE AND MADARIN MIRROR

Or

ParisBrest : CHOUX-PASTRY RING FILLED WITH PRALINE CREAM

Or

RUM BABA, whipped cream

INCLUDED DRINKS :

Touraine blanc « Citrus Touch »

&

Bourgueil Delaunay rouge

(1 bottle for 3 persons)

Mineral Water et Sparkling Water

(1 bottle pour 2 persons)

Coffee

MENU at 70€ TTC

Starters, Dishes and Desserts need to be choose before your visit .

Champagne flute and appetizers

STARTERS

6 Fines Oyster Gillardeau n°3

Or

HOMEMADE SMOKDE SALMON : sweet lemon cream

Or

FOIE GRAS TERRINE : chutney and Poilâne bread

DISHES

BASS FILLET : snacked, frech spinashes, butter from Nantes

Or

SALERS FILET BEEF : rare pepper sauce and gratin dauphinois

DESSERTS

FRESH FRUITS SALAD

Or

CRISP DARK CHOCOLATE AND MADARIN MIRROR

Or

ParisBrest : CHOUX-PASTRY RING FILLED WITH PRALINE CREAM

Or

RUM BABA, whipped cream

INCLUDED DRINKS :

Sancerre blanc

&

Anjou Villages rouge

(1 bottle for 2 persons)

Mineral Water et Sparkling Water

(1 bottle pour 2 persons)

Coffee

MENU at 85€ TTC

Starters, Dishes and Desserts need to be choose before your visit .

Champagne flute and appetizers

STARTERS

6 Fines Oyster Gillaudeau n°3

Or

HOMEMADE SMOKDE SALMON : Sweet lemon cream

Or

FOIE GRAS TERRINE : Chutney and Poilâne bread

DISHES

BASS FILLET : snacked frech spinashes, butter from Nantes

AND

SALERS FILET BEEF : rare pepper sauce and gratin dauphinois

DESSERTS

FRESH FRUITS SALAD

Or

CRISP DARK CHOCOLATE AND MADARIN MIRROR

Or

ParisBrest : CHOUX-PASTRY RING FILLED WITH PRALINE CREAM

Or

RUM BABA, whipped cream

INCLUDED DRINKS :

Sancerre blanc

&

Anjou Villages rouge

(1 bottle for 2 persons)

Mineral Water et Sparkling Water

(1 bottle pour 2 persons)

Coffee

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 minimum)

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