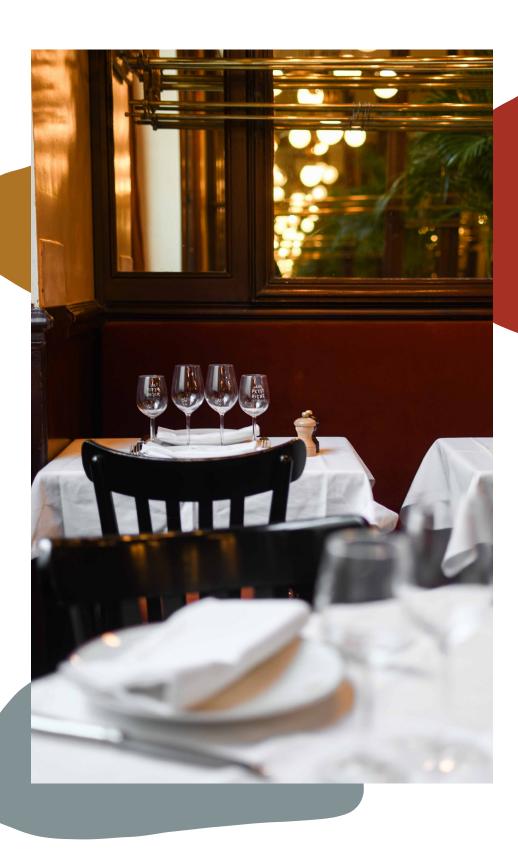
# AU PETIT RICHE



**HIVER 2022** 

# **SALONS PRIVES**

# Confort et intimité au coeur de Paris

Au Petit Riche, c'est le Val de Loire à Paris : une cuisine généreuse et une cave unique pour les instants éphémères et rares de la vie. Nous vous accueillons comme à la maison dans l'un de nos quatres salons privés pour vos événements professionnels ou privés.



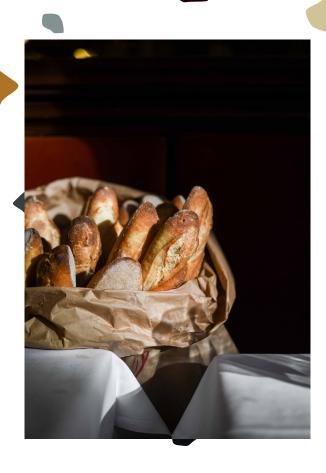
# **OFFRES SALONS**

# PETIT-DEJEUNER

Du lundi au vendredi de 8h30 à 10h30 Formule complète 18,5€ / personne

# DEJEUNER

Du lundi au samedi de 12h à 15h30 Menu 50€ / personne Menu 70€ / personne









Quatre salons
Capacité de
6 à 45 personnes
Configuration à
personnaliser selon
vos besoins.

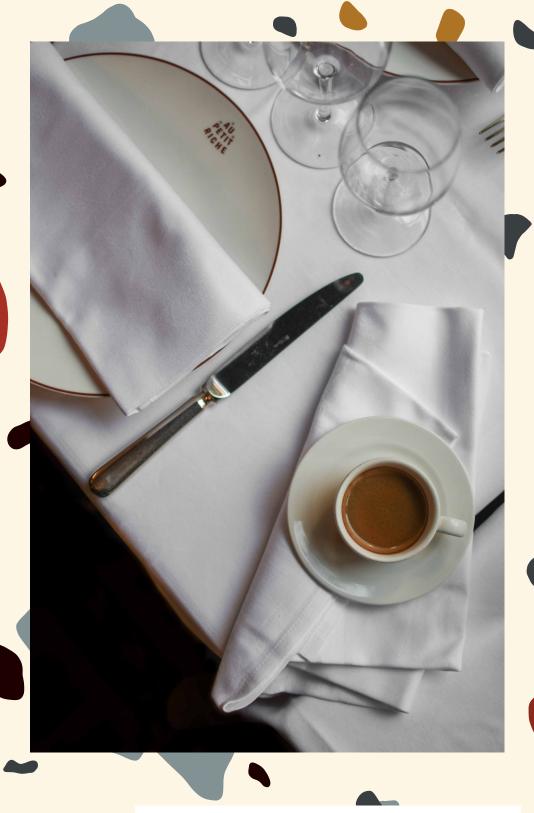
## **DINER**

Du lundi au samedi de 19h à 23h Menu 50€ / personne Menu 70€ / personne

# **AFTER-WORK**

Mercredi et Jeudi de 18h à 19h30 Cave à mang<u>er</u> : 29€ par personne





# PETIT-DEJEUNER

18,50€ par personne

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

## **MENUS SALONS**

## MENU A 50€

## MENU A 70€

1 flûte de champagne

#### **ENTREES**

#### Truite en gravlax

Truite marinée, céleri et bâtonnets de pommes granny, mayonnaise légère, vinaigrette au miel

#### Betteraves rôties en salade

Assortiment de bettraves rôties au four, yaourt assaisonné aux épices et aux fines herbes, brisures de chèvre cendré.

#### **PLATS**

#### Lieu jaune à la vapeur

Pavé de lieu jaune, tombée d'épinards minute et beurre blanc

#### Chou farci

Chou farci traditionnel, veau et porc, jus de viandes parfumé à la moutarde d'Orléans

#### Cocotte de légumes d'Ile-de-France

Assortiment de légumes d'hiver rôtis de nos maraîchers d'Ile-de-France, condiment aux noix et parmesan

#### **DESSERTS**

Baba moelleux au rhum, Chantilly Mousse au chocolat, noisettes caramélisées

Nougat glacé aux fruits confits

#### BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes Touraine blanc « Pointe d'agrume » Et

Bourgueil Delaunay rouge Café / eau minérale

#### **ENTREES**

#### Salade de lentilles et anguille

Salade de lentilles, anguille fumée, crème d'Isigny au raifort, échalotes au vinaigre, cerfeuil

#### Foie gras de canard maison

Foie gras de canard confit, poire tapée de Touraine et tourte du Grenier au levain naturel

#### **PLATS**

#### Pavé de bar

Pavé de bar, endives cuites meunières, endives en copeaux et réduction d'agrumes

# Filet de canette au miel et aux épices

Filet de canette rôti et frotté au miel et aux épices, embeurée de chou rouge, bettraves glacées

#### Cocotte de légumes d'Ile-de-France

Assortiment de légumes d'hiver rôtis de nos maraîchers d'Ile-de-France, condiment aux noix et au parmesan

#### DESSERTS

Baba moelleux au rhum, Chantilly Mousse au chocolat, noisettes caramélisées

Nougat glacé aux fruits confits

#### **BOISSONS**

1 bouteille de vins pour 3 personnes Sancerre blanc

Ft

Saumur Champigny Château de Villeneuve Café / eau minérale

### **AFTER-WORK**

Mercredi et Jeudi de 18h00 a 19h30 - CAVE A MANGER : 29€ par personne



#### **BOISSONS**

Au choix: 1 cocktail ou 2 verres de vins

#### **COCKTAILS PREMIUMS COCKORICO**

Negroni Moscow mule Old fashioned Cosmopolitan Gin garden

#### NOS VINS AU VERRE Suggestions de notre Sommelier

Touraine rosé 2018 - F.X. Barc
Vouvray pétillant - Domaine Aubert
Vouvray blanc sec - Domaine Aubert
Sancerre blanc 2018 - Domaine Paul Cherrier
Sancerre rouge 2016 - Domaine St Pierre P.Prieur

#### PLANCHES A PARTAGER

Un savoureux mélange sélectionné pour vous de produits faits maison et de bons artisans

#### PLANCHE DU TERROIR

Andouillette au Vouvray, rillons, jambon Prince de Paris, cromesquis de terre de veau ou

#### PLANCHE D'EAU DOUCE

Truite en gravelax, anguille fumée, rillette de brochet, petite friture, sauce tartare ou

#### PLANCHE VEGETALE

Fouées et légumes croquants ou

#### PLANCHE DE FROMAGES AFINES DU VAL DE LOIRE

Pouligny Saint-Pierre, Sainte-Maur de Touraine Galette de chèvre, Barre de chèvre

#### CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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

·Pour un groupe jusqu'à 13 personnes, vous pouvez choisir un menu sur les deux et avez les deux possibilités suivantes :

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 ou choisir le jour même au sein du menu retenu.

·Pour un groupe à partir de 14 personnes, pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle ; vous devez choisir un menu sur les deux.

Il faudra faire choisir à chaque convive avant le repas (l'entrée, le plat et le dessert), et nous communiquer les différents choix de chaque convive.

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 réserve 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.

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.

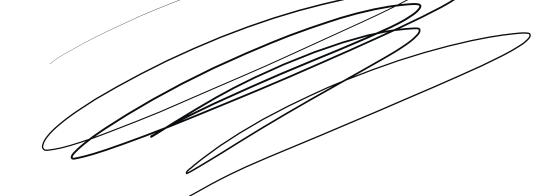
Autrement, le montant global de votre repas, devra être réglé le jour même de la prestation.

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.

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 23h30, en soirée. LOCATION DE NOS SALONS PARTICULIERS

En dessous de 6 personnes, le supplément pour la privatisation de votre repas est de 150€. Prix TTC service compris 15 %/HT



# Nous avons hâte de vous recevoir!



25 rue le Peletier 75009 PARIS www.restaurant-aupetitriche.com commercial@restaurant-aupetitriche.com 01.47.70.68.68