

AU PETIT RICHE

AUTOMNE/HIVER 2022



SALONS PRIVÉS

Confort et intimité au cœur 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 quatre salons privés pour vos événements professionnels ou privés.



OFFRES SALONS

PETIT-DEJEUNER

Du lundi au vendredi de 8h30 à 10h30

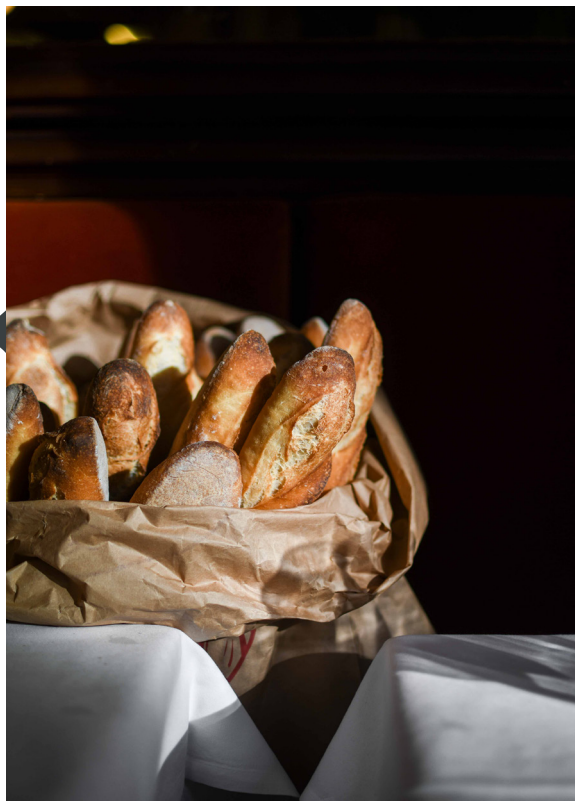
Formule complète 18,5€ / personne

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 manger : 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€

ENTREES

Oeuf mimosa

Oeuf cuit dur, condiment mimosa aux herbes, salade frisée, copeaux de radis crus, vinaigrette olive citron

Salade de lentilles du Berry

Salade de lentilles vertes du Berry et chips de lard fumé

PLATS

Filet de daurade poêlé

Filet de daurade poêlé, fenouil confit au citron

Joue de boeuf braisée au vin de Bourgueil

Joue de boeuf braisée et carottes fondantes

Cocotte de légumes d'Ile-de-France

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

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, Chantilly

Entremet aux deux chocolats, caramel au beurre salé

Nougat glacé aux fruits confits

BOISSONS

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

Et

Bourgueil Delaunay rouge
Café / eau minérale

MENU A 70€

1 flûte de champagne

ENTREES

Saumon fumé par nos soins

Saumon fumé par nos soins, crème citronnée et toast de pain grillé

Foie gras de canard maison

Foie gras de canard confit, poire tapée de Touraine et pain de campagne

PLATS

Filet de bar

Filet de bar, épinards frais et beurre blanc

Filet de boeuf

Filet de boeuf cuit au sautoir, tranche de moelle rôtie jus, millefeuille de pomme de terre

Cocotte de légumes d'Ile-de-France

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

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, Chantilly

Entremet aux deux chocolats, caramel au beurre salé

Nougat glacé aux fruits confits

BOISSONS

1 bouteille de vins pour 3 personnes
Sancerre blanc

Et

Saumur Champigny Château de Villeneuve
Café / eau minérale

AFTER-WORK

Mercredi et Jeudi de 18h00 à 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

Chinon Mathilde rosé 2017 - B&P Lambert
Vouvray pétillant - Domaine Aubert
Touraine blanc La Cuarde 2015 - FX Barc
Sancerre blanc 2020 - Domaine Paul Cherrier
Saumur Champigny rouge 2020- Château de Villeneuve
Chinon rouge Croix Boissée 2016-B&P Lambert

PLANCHES A PARTAGER

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

PATE EN CROUTE MAISON

Volaille, magret, foie gras et fruits secs, légumes de saison en pickles

ou

TRUITE EN GRAVELAX

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

ou

PLANCHE LIGERIENNE-FROMAGE

Sainte-Maure de Touraine et chèvres affinés de Dominique Fabre

ou

PLANCHE CLASSIQUE -CHARCUTERIE

Jambon Prince de Paris, jambon de Parme, chorizo ibérique

ou

PLANCHE VOSGIENNE -GIBIER SAUVAGE

Saucisson de sanglier au poivre et terrine de cerf à la bière brune BAP et aux champignons de Paris

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 !

**AU
PETIT
RICHE**

MAISON FONDÉE EN 1854

25 rue le Peletier
75009 PARIS

www.restaurant-aupetitriche.com
commercial@restaurant-aupetitriche.com
01.47.70.68.68