

# AU PETIT RICHE

HIVER 2023



# SALONS PRIVÉS

## 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

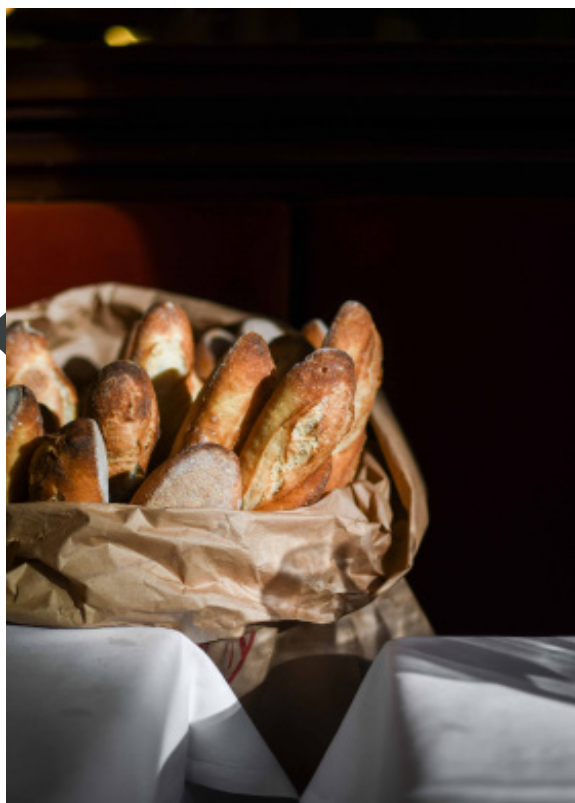
Formule complète 18,5€ / personne

## 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 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

**Le gros os à moelle**, toast et sauce à la graine de moutarde d'Orléans

**Oeufs Bio**, nappage meurette, lardons et foccacia maison

### PLATS

**Filet de daurade poêlé**, céleri en deux textures en purée et confit

**La belle côte de cochon français**, ail confit de la ferme des Arches, pommes du verger rôtis au beurre

**Cocotte de risotto d'épeautre** au mascarpone, lié au parmesan mélange de légumes colorés

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum**, chantilly  
**Paris-Brest**  
**Opéra**

### 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, crème citronnée et pain de campagne toasté

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

### PLATS

**Filet de bar**, épinards frais et beurre blanc

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

**Cocotte de risotto d'épeautre** au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes colorés

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum**, chantilly  
**Paris-Brest**  
**Opéra**

### 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](http://www.restaurant-aupetitriche.com)  
[commercial@restaurant-aupetitriche.com](mailto:commercial@restaurant-aupetitriche.com)  
01.47.70.68.68