

# AU PETIT RICHE

HIVER 2026



# 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 quatres salons privés pour vos événements professionnels ou privés.



# OFFRES SALONS

## PETIT-DEJEUNER

Du lundi au dimanche de 8h30 à 10h30

Formule complète 20€ / personne

## DEJEUNER

Du lundi au dimanche de 12h à 15h30

Menu 61€ / personne

Menu 77€ / personne





Quatre salons

Capacité de  
6 à 45 personnes

Configuration à  
personnaliser selon  
vos besoins.

## DINER

Du lundi au dimanche de 19h à 23h

Menu 61€ / personne

Menu 77€ / personne

## AFTER-WORK

Pour plus d'informations sur les événements à venir, n'hésitez pas à visiter notre page Instagram.





## PETIT-DEJEUNER

20€ par personne

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

# MENUS SALONS

## MENU A 61€

### ENTREES

**Betteraves comme un tartare en trompe l'oeil**,  
fromage fouetté aux herbes fraîches

**Blancs de poireaux**, sauce légèrement acidulée,  
noisettes torréfiées

**Terrine de sanglier**, cornichons et petite salade du  
maraîche

### PLATS

**Sauté de veau fermier Marengo**, carottes et pommes  
de terres

**Confit de canard de plein air**, pommes sarladaises

**Risotto d'épeautre aux légumes de saison**,  
champignons du Clos du Roi, courge et poireaux

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum ambré**, chantilly

**Ile flottante**, crème anglaise

**Mousse au chocolat**

**Paris-Brest**, craquelin

### BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

## MENU A 77€

1 flûte de champagne

### ENTREES

**Foie gras de canard**, chutney pommes poires, toast de  
pain de campagne

**Betteraves comme un tartare en trompe l'oeil**,  
fromage fouetté aux herbes fraîches

**Blancs de poireaux**, sauce légèrement acidulée,  
noisettes torréfiées

**Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge**, dés  
de lard

**Hareng mariné**, pommes de terre, carottes et oignons

### PLATS

**Filet de bar**, fondue de poireaux, sauce citronnée au  
fumet de poisson

**Confit de canard de plein air**, pommes sarladaises

**Belle côte de cochon sur paille**, champignons du clos  
du roi

**Sauté de veau fermier Marengo**, carottes et pommes  
de terre

**Risotto d'épeautre aux légumes de saison**,  
champignons du Clos du Roi, courge et poireaux

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum ambré**, chantilly

**Ile flottante**, crème anglaise

**Mousse au chocolat**

**Paris-Brest**, craquelin

**Entremet aux poires d'Anjou**

### BOISSONS

Pouilly fumé, Terres de Caillottes "FX Bard" Et Chinon

La petite timonerie "FX Bard" 2022

Café / eau minérale

# AFTER-WORK

Pour plus d'informations sur les événements à venir, n'hésitez pas à visiter notre page Instagram.



## 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

### PATE EN CROUTE MAISON

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

### ou SAUMON FUME MAISON

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème citronnée et toast de pain de campagne gillé

### 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

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.

Chaque convive doit sélectionner le même menu mais les choix peuvent être différents.

Pour des raisons de service et de satisfaction notre clientèle, les groupes à plus de 25 personnes, un menu unique est imposé afin de fluidifier le service (sauf dérogation)

Certaines exceptions sont acceptées, notamment pour les personnes végétariennes, allergiques à certains aliments.

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.

### Tarifs

Les tarifs sont exprimés TTC, et s'entendent par personne.

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.

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même 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, merci de le préciser le jour où vous effectuerez la réservation ainsi que les informations nécessaires à inscrire sur votre facture.

Pour toute réservation non annulée, si le groupe ne se présente pas le jour de réservation annoncée, tous les repas seront dus.

Si des arrhes ont été payées et que la réservation est annulée, celles-ci ne seront pas remboursées.

### Horaires

Le service du petit déjeuner est de 8h30 à 10h30.

Le service du déjeuner est de 12h à 15h. Le service du dîner débute à 19h.

Nous vous informons que nos salons doivent être libérés à 23h30, en soirée.

### Location de nos salon particuliers

Salon Chinon 50€ / salon Vouvray 100€ / Salon Anjou (Premium) 150€ / Salon Bourgueil 200€

En dessous de 6 personnes, le supplément pour la privatisation de votre repas est de 150€ en plus des frais prévus.





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