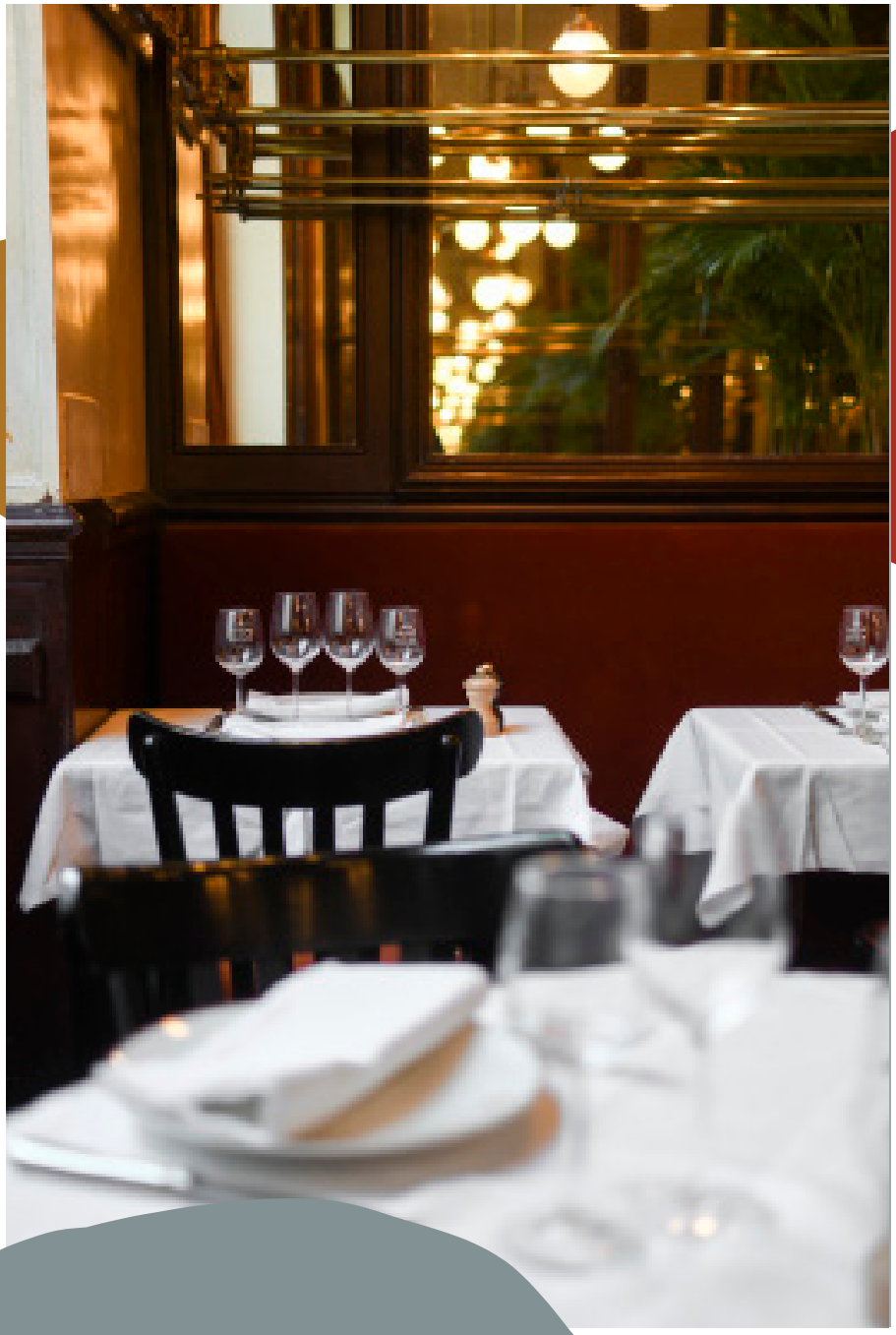
AU PETIT RICHE



AUTOMNE 2026

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.



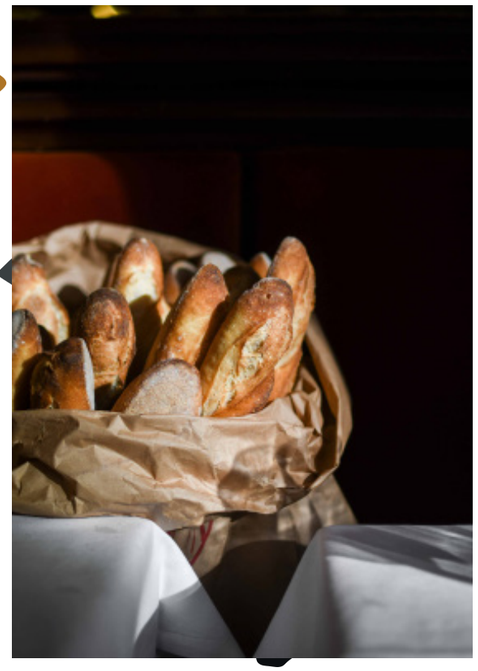
OFFRES SALONS

PETIT-DEJEUNER

Du lundi au 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€

NTREES

Saucisson brioché comme à Lyon, mesclun et sauce au vin de Loire

Salade de lentilles label rouge, poitrine fumée

Terrine maison, salade verte

PLATS

Merlu de ligne breton, sauce Billy By, fondue de poireaux, moules, vin blanc et crème fraiche

Confit de canard de plein air, pommes persillées

Risotto de céleri, parmesan et réduction de pluches

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'agrume »

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

Salade de lentilles label rouge, poitrine fumée

Oeuf bio en meurette au vin de Bourgueil, lardons, champignons, oignons grelots et croutons

Blancs de poireaux vinaigrette, sauce acidulée aux éclats de noisettes

PLATS

Merlu de ligne breton, sauce Billi By, fondue de poireaux, moules, vin blanc et crème fraiche

Confit de canard de plein air, pommes persillées

Fricassée de volaille fermière, butternut rôtis et sauce champignons

Risotto de céleri, parmesan et réduction de pluches

DESSERTS

Baba moelleux au rhum ambré, chantilly

Ile flottante, crème anglaise

Mousse au chocolat

Paris brest, craquelin

BOISSONS

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

La petite timonerie " FX Barc" 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 (Prémium) 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
commercial@restaurant-aupetitriche.com
01.47.70.68.68