



FORMULES

&

MENUS

DÉJEUNERS

GROUPES

midi

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

**CONTACT : Charlotte Démonceau - [events@chaibrongniart.com](mailto:events@chaibrongniart.com) - 06 86 58 24 69**

# MENU

## MIDI

### Frichti



### PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

#### SALADE CÉSAR Option Cochon !

cochon grillé à la broche sur salade romaine avec pomme de terre, avocat, radis, croûton, parmesan, sauce César

#### COURGETTE ET MINI POIVRON farcis - veggie

farçis avec pomme de terre, feta, raisin sec, coriandre, gingembre, et servi avec coulis de tomate et salade de légumes de saison

#### POULET KATSU

riz, légumes crus, sauce katsu  
poulet en panure japonaise, sur légumes de saison crus, riz, sauce katsu

#### TOMATES - BURRATA

tomates, légumes ou fruits de saison, burrata crémeuse, huile d'olive et balsamique

### DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

#### TIRAMISU FRAISE MATCHA

fraises crues et cuites, thé vert matcha japonais

#### CHEESECAKE BASQUE CHOCOLAT, sauce chocolat

frais avec sauce au chocolat fondu chaude

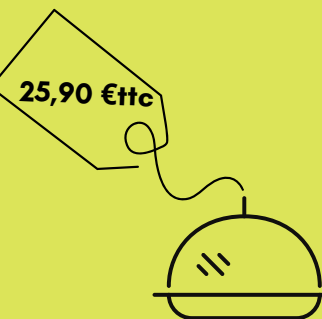
#### TARTE MAISON AUX FRUITS DE SAISON

#### MOJITO INSALATA

pastèque, fraise, melon, myrtille, citron vert, cassonade

#### TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE

Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses



# MENU

## MIDI

### Musette

**ENTRÉES sous forme de PLANCHES,**  
à partager

#### PLANCHE DE LA MER

rillettes de saumon / rillettes de sardine / saumon fumé / calamars frits

#### PLANCHE DE CHARCUTERIE Aveyron - Maison Conquet

jambon cru / saucisson / rillettes / rosette / coppa

#### PLANCHE VEGGY

burrata / caviar d'aubergine / tzatziki / pickles légumes / olives

### PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

#### SALADE CÉSAR Option Cochon !

cochon grillé à la broche sur salade romaine avec pomme de terre, avocat, radis, croûton, parmesan, sauce César

#### VITELLO TONNATO

veau rôti, en fines tranches, servi froid, avec sauce au thon (citron-anchois-câpre-oeuf), avec mesclun, tomate, radis

#### CEVICHE DE POISSON BLANC, LEGUMES CRUS

poisson à cru (bar et maigre), marinade leche de tigre (lait de coco, citron vert, gingembre, épices, coriandre, oignons rouges)

#### BROCHETTES DE BOEUF

coeur de rumsteak, purée de pomme terre et courgette, salade de légumes de saison, sauce tartare (ciboulette, échalote, cornichon, câpre, mayo, citron)

#### TARTARE DE BOEUF classique

préparé - version classique (oignon, câpre, cornichon, persil), avec frites maison et mesclun

#### DOUBLE SMASH BACON BURGER, FRITES MAISON

potato bun / viande de boeuf hachée France / american cheese / bacon

#### COURGETTE ET MINI POIVRON farcis - veggie

farçis avec pomme de terre, feta, raisin sec, coriandre, gingembre, et servi avec coulis de tomate et salade de légumes de saison

#### POULET KATSU

riz, légumes crus, sauce katsu  
poulet en panure japonaise, sur légumes de saison crus, riz, sauce katsu

#### TOMATES - BURRATA

tomates, légumes ou fruits de saison, burrata crémeuse, huile d'olive et balsamique

### DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

#### TIRAMISU FRAISE MATCHA

fraises crues et cuites, thé vert matcha japonais

#### CHEESECAKE BASQUE CHOCOLAT, sauce chocolat

frais avec sauce au chocolat fondu chaude

#### TARTE MAISON AUX FRUITS DE SAISON

#### MOJITO INSALATA

pastèque, fraise, melon, myrtille, citron vert, cassonade

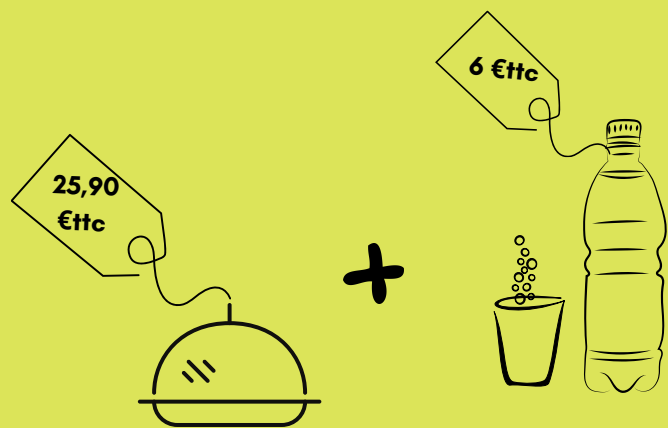
#### TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE

Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses



# FORMULE MIDI

## Frichti



1 MENU FRICHTI

1 bouteille d'eau  
minérale pour 3  
ou  
1 soft

31,90 €ttc  
29 €ht



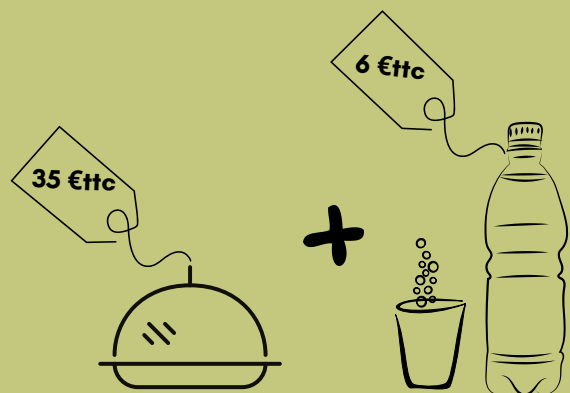
1 verre de vin

1 café ou thé  
OFFERT

40,90 €ttc  
36,50 €ht

# FORMULE MIDI

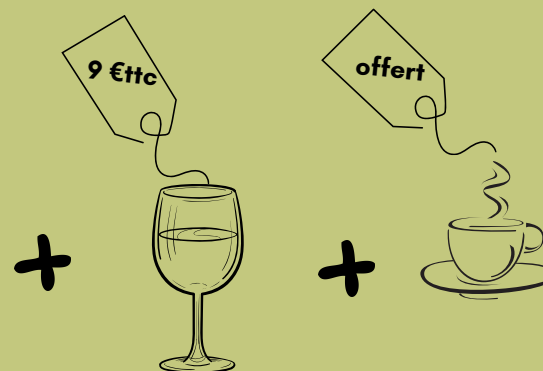
## Musette



1 MENU MUSETTE

1 bouteille d'eau  
minérale pour 3  
ou  
1 soft

41 €ttc  
37,27 €ht



1 verre de vin

1 café ou thé  
OFFERT

50 €ttc  
44,77 €ht

## **NOS CONDITIONS :**

- ✓ formules possibles de 10 à 60 personnes
- ✓ choix menu unique conseillé à partir de 30 convives et imposé à partir de 40 convives
- ✓ un fichier excel vous sera fourni pour nous communiquer les choix des convives mini 48h avant
- ✓ le nombre de convives sera arrêté 48 h avant et servira de base de facturation finale
- ✓ empreinte cb sur 50% du devis pour bloquer la réservation + paiement global par cb le jour même  
ou  
acompte de 50% du devis par virement pour bloquer la réservation + solde à J+3 du dîner
- ✓ possibilité d'ajouter les extras au devis validé sur la facture finale