

# FORMULES & MENUS

# DÉJEUNERS GROUPES

## Midi

*'tout Bon tout Maison'*

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

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

# Formule Frichti

entrée + plat ou plat + dessert

24,90 €ttc

## ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

**Gaspacho andalou,**  
huile verte, croûtons, chorizo extra croustillant

**Pastèque, fête à l'origan et menthe,**  
oignon rouge, sumac, graines de courge grillées

**Belle tartine de sardinettes,**  
mousse de beurre en persillade, céleri branche acidulé,  
salade d'herbes

**L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'**  
citron confit, olives taggiasche, croûtons au thym

**La terrine d'Olivier au porc fermier,**  
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne,  
pickles de légumes

**Haricots verts et aubergines fondantes,**  
pistou basilic-épinard, câpres croustillantes et amandes  
effilées au miso

## PLATS individuels

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

**Tomates d'été, foccacia perdue façon « pan con tomate »,**  
gratinée au parmesan, mozzarella di bufala, vinaigre de tomate

**Courgettes grillées au zaatar, gros blinis sarrasin,**  
purée de courgettes, houmous de pois chiches,  
pois chiches croustillants aux épices

**Haut de cuisse de volaille fermière,**  
ricotta et herbes, légumes d'été confits,  
huile au piment d'Espelette

**Tentacule de poulpe snackée,**  
oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties au thym,  
purée de carottes acidulées

**Bœuf effiloché en salade, pommes de terre grenailles,**  
légumes crus et cuits en vinaigrette acidulée, sauce gribiche

**L'Aubrac en tartare thaï,**  
bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché,  
basilic thaï et frites

**Polpettes de poisson,**  
fenugrec et curcuma, sauce tomate de la mama, riz noir aux herbes

**La saucisse Aveyronnaise en hot dog,**  
pain brioché artisanal, oignons confits et crispy, cornichons aigre doux,  
tomme fraîche d'Aveyron et Vieux Rodez, ketchup spicy, salade verte

**Salade César du Chai,**  
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé,  
parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée

## DESSERTS

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

**Chou craquelin cacahuètes,**  
caramel bien coulant, praliné cacahuète, crème montée  
mascarpone vanille, éclats de feuillantine chocolatées et  
chouchous cacahuètes

**Financier amande-coco**  
compotée d'abricots au romarin, brunoise d'abricots,  
mascarpone vanillée, copeaux de noix de coco torréfiés

**Clafoutis aux cerises,**  
coulis de cerises estragon, amandes effilées caramélisées

**Ganache chocolat noir-patate douce,**  
riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel

**Nage de nectarine,**  
sirop à la verveine, pistache caramélisée et  
groseilles

**3 fromages à l'assiette**  
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

choix souhaités au dessus de 10 personnes & menu unique au delà de 20 personnes

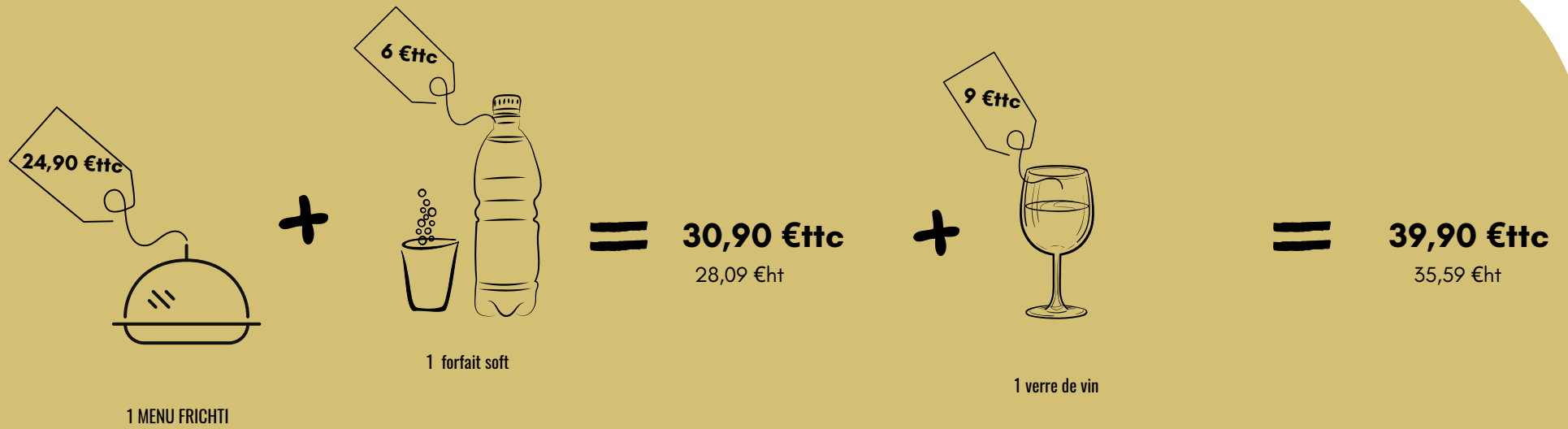
# Formule Musette

entrée + plat + dessert

33 €ttc

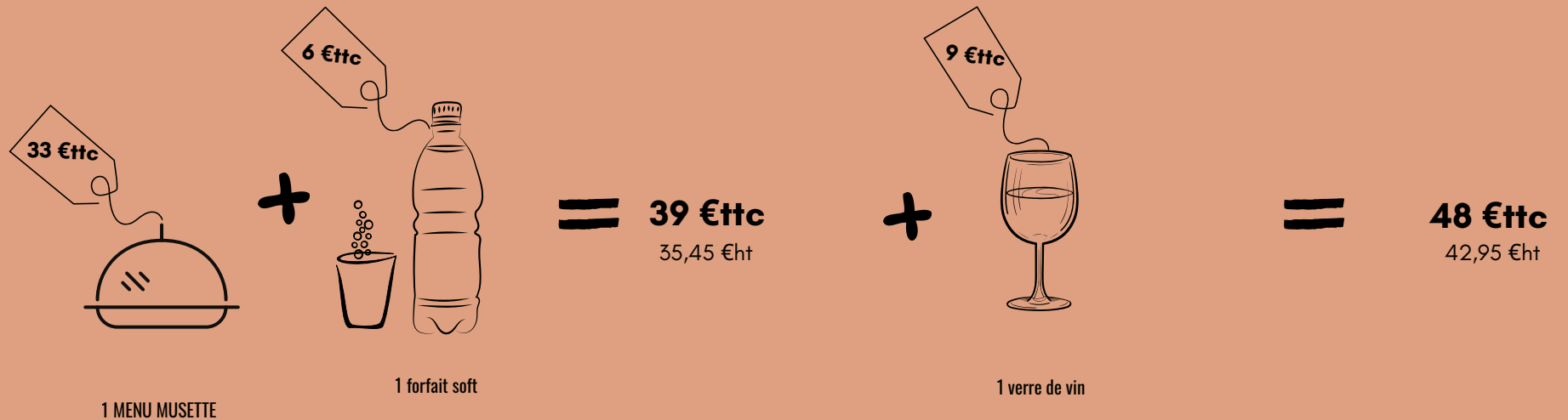
## Offre Frichti

- entrée
  - plat
- OU
- plat
  - dessert



## Offre Musette

- entrée
- plat
- dessert







## NOS CONDITIONS :

- ✓ formules possibles de 10 à 60 personnes
- ✓ **choix à nous communiquer au dessus de 10 sur une sélection de 3 entrées - 3 plats - 3 desserts et menu unique à partir de 20 convives (sauf intolérances alimentaires annoncées en amont)**
- ✓ 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