



FORMULES & MENUS

DÎNERS GROUPES

Soir

‘tout Bon tout Maison’

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

CONTACT : Charlotte Demonceau - events@chaibrongniart.com - 06 86 58 24 69

MENU SOIR

Table d'hôtes

ENTRÉES À PARTAGER : PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison à partager

• 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**
Maison Conquet Laguiole :
jambon cru, saucissons, rillettes, rosette, coppa,
jésus, fricandeau

• 🌱 **Ardoise Veggy :** 🌱
légumes crus de saison, aubergines croustillantes,
houmous de pois chiche, tzatziki maison, pickles
légumes, olives Sicile

PLATS individuels choix avant la soirée ou menu unique possible

Butternut rôtie hasselback 🌱
petits champignons de Paris, éclats de châtaigne,
avec une délicieuse burrata Terra Cándido, dukkah

Boeuf Bourguignon du Chai
mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons et
carottes fondantes, purée de pommes de terre généreusement beurrée,
lard fumé (boeuf origine France)

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

Tentacule de poulpe snacké
oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties
au thym, purée de carottes acidulées, pomme de terre

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

Le Croque du Chai
pain brioché, comté et jambon cuit, bœuf au parmesan,
salade romaine

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

DESSERTS choix avant la soirée ou menu unique

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

Financier amande-coco
compotée de prune à la verveine, mascarpone vanillé,
copeaux de noix de coco torréfiés

Tatin gavotte
pommes et poires longuement confites, une gavotte
croustillante

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

Poire pochée sauce chocolat
sirop au thé, chocolat 70%, biscuit graines

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

42 €ttc

MENU SOIR

Lampions

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

Endive croquante snackée 🌱
sauce yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées

Caviar de lentilles 'béluga' sur blini 🌱 VEGAN
dodu blini sarasin maison, lentilles au miso, fenouil et orange,
yaourt grec citronné, pignons de pin

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

CÔTES DE BOEUF - plat unique

menu unique - sauf régimes particuliers annoncés en amont

CÔTES DE BOEUF 1,2kg - origine France
servies découpées sur planches

FRITES maison
en petits pots individuels

SALADE de POUSSÉS de MESCLUN, LÉGUMES CRUS
en petits bols individuels

BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison

DESSERT unique

3 PETITS SUCRÉS maison !

Petit Chou cacahuètes

Petit financier amande-coco

Petit fondant chocolat 70%

63 €ttc

MENU SOIR

Côte de Boeuf

ENTRÉES À PARTAGER : PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison à partager

• 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**
Maison Conquet Laguiole :
jambon cru, saucissons, rillettes, rosette, coppa,
jésus, fricandeau

• 🌱 **Ardoise Veggy :** 🌱
légumes crus de saison, aubergines croustillantes,
houmous de pois chiche, tzatziki maison, pickles
légumes, olives Sicile

FORMULE SOIR

Table d'hôtes



1 MENU TABLE D'HÔTES

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

77 €ttc

67,80 €ht

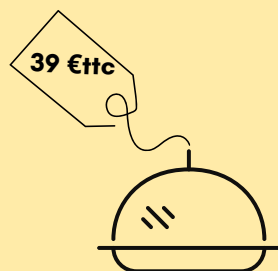
+



1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Lampions



1 MENU LAMPIONS

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

74 €ttc

65,07 €ht

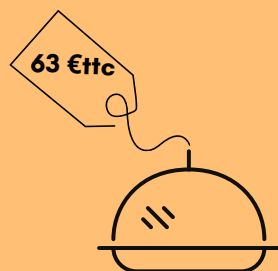
+



1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Côte de Boeuf



1 MENU CÔTE DE BOEUF

+



1 cocktail accueil

+



1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

+



1 forfait soft

=

98 €ttc

86,89 €ht

+



1 café ou thé
OFFERT

choix souhaités au dessus de 10 personnes

&

menu unique au delà de 20 personnes





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