Mars 2026

CHAI BRONGNIART

CAVE À MANGER

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, rillette, rosette, coppa, jésus, fricandeau

• *Ardoise Veggy :*
légumes crus de saison, crème fromagère blanche et bleue et amandes concassées fumées, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

Aubrac en boulettes ultra gourmandes,
haché de boeuf d'Aubrac, frites de polenta au cornflakes, sauce de la mama
21 €

Aubergine de Sicile,
laquée au citron et miel, féta, origan, boulgour, herbes et sumac
19 €

Suprême de pintade rôti,
purée d'aubergine grillée, pomme de terre grenaille au paprika, courgettes rôties
22 €

Feuilleté au jambon Maison,
béchamel, emmental, jambon cuit, mesclun, herbes
19 €

Burrata – Betteraves en cru et cuit
nectarine, mesclun, sumac, origan, vinaigrette orange–huile de noix et foccacia grillée au thym
19 €

Tartare de Printemps,
tomate séchée, oignon rouge, câpre, cébette, ricotta citronnée, tuile parmesan et frites maison
22 €

Effiloché d'Aile de Raie,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, beurre noisette aux câpres et tombée d'épinards
22 €

Salade César du Chai,
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé, parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée
21 €

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

Eclair au chocolat,
pâtissière crémeuse, craquelin cacao
10 €

Pomme cookie
pomme confite, cookie graines, caramel de pomme
10 €

Pavlova rhubarbe, kiwi, nectarine,
curd granny smith, fruits frais, crème vanillée
10 €

Lemon posset,
crème bergamote et citron, suprêmes d'oranges, tuile dentelle noisette
10 €

3 fromages à l'assiette
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses
10 €

42 €ttc

MENU SOIR

Lampions

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

Rösti de pomme de terre & burrata,
asperges vertes et burrata crémeuse, pignons de pin
10 €

'Ze' Celeri sexy,
yaourt grec au citron, noisettes grillées, rillette de sardine en tartine
10 €

L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'
oeufs parfaitement cuits, mayonnaise verte aux herbes, pluie de petits croûtons dorés
7 €

Fricandeau comme en Aveyron,
pâté de campagne au porc fermier, cornichons
10 €

Fenouil en cru et cuit,
pomelos, zestes d'agrumes, pois chiche, éclats d'amandes fumées, pickles
10 €

39 €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, rillette, rosette, coppa, jésus, fricandeau

• *Ardoise Veggy :*
légumes crus de saison, crème fromagère blanche et bleue et amandes concassées fumées, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

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 POUSSES de MESCLUN, LÉGUMES CRUS
en petits bols individuels

OS A MOELLE GRILLÉS

BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison

DESSERT unique

3 PETITS SUCRÉS maison !

Petit Paris–Brest

Petite Pavlova aux agrumes

Petit fondant chocolat 70%

63 €ttc

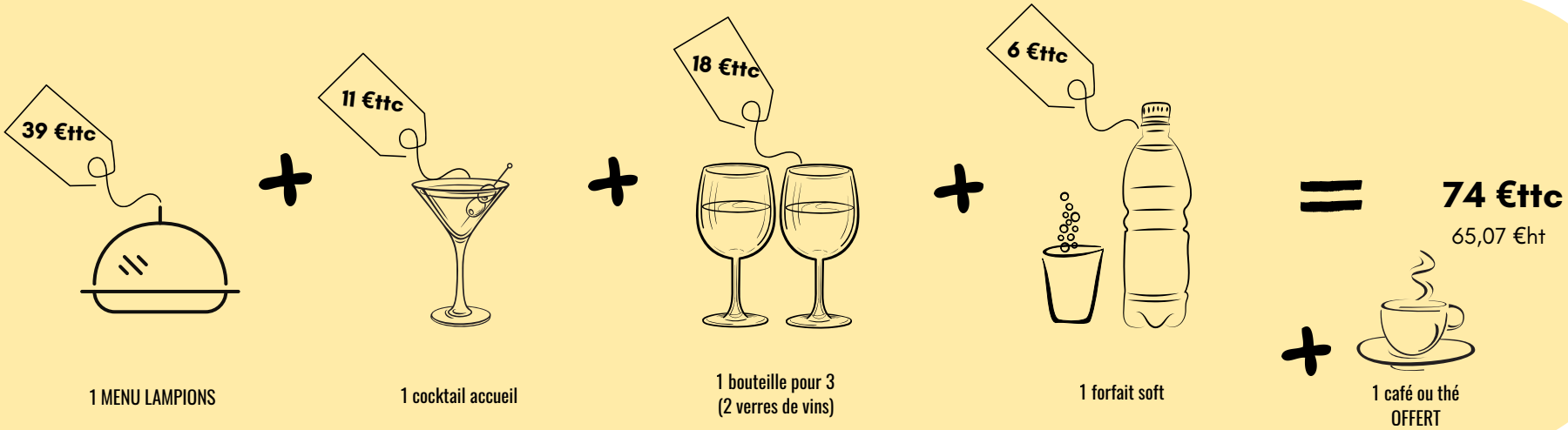
FORMULE SOIR

Table d'hôtes

77 €ttc
67,80 €ht

FORMULE SOIR

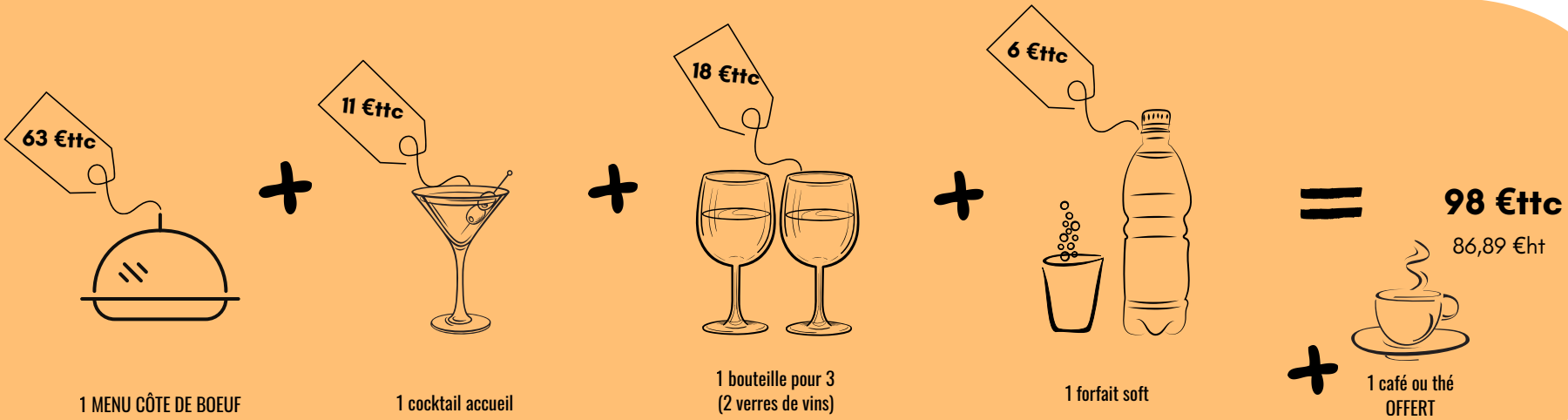
Lampions



74 €ttc
65,07 €ht

FORMULE SOIR

Côte de Boeuf



98 €ttc
86,89 €ht

NOS CONDITIONS :

- formules possibles de 10 à 60 personnes
- choix menu unique conseillé à partir de 20 convives et imposé à partir de 30 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

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