



FORMULES & MENUS

“Fêtes” GROUPES

‘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

“NOËL”

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

Foie gras, pomme en l'air, brioche gourmande

**Gravlax maison, crème aigrelette, pain poivré
Poilane toasté**

**Velouté de céleri rave, éclat de châtaigne, tartine
d'échalote, confites et pickles**

PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

**Gambas comme une bouillabaisse, pommes vapeur
et rouille maison**

Une bisque de homard maison, gambas, pommes de terre
grenaille et bien sûr rouille bien safranée !

Suprême de pintade rôti

Une volaille fermière, petits légumes glacés, grenailles, sauce
crémée aux cèpes séchés

**Tatin de Légumes d'hiver, burrata truffée et salade
croquantes acidulée**

champignons de Paris, céleri, butternut, éclats de châtaigne, avec
une délicieuse burrata truffée Terra Candido

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

Une feuille

Crème très vanillée, praliné maison, noisettes
croquantes, arlettes craquantes

Mont Blanc du Chai

Un coeur myrtille, meringue et marrons vanillés

Fondant basque au chocolat Valrhona

Fraîcheur et gourmandise

Tatin gavotte

Pommes et poires longuement confites, une
gavotte croustillante

Trois fromages à l'assiette

Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

53 €ttc



Menu Soir

“RACLETTE FERMIÈRE
À VOLONTÉ”

RACLETTE FERMIÈRE – plat unique

menu unique - sauf régimes particuliers annoncés en amont

- **RACLETTE au lait cru fermière**
1/2 meule sur appareil posé sur table
- **CHARCUTERIES Aveyron de la Maison Conquet à Laguiole**
- **SALADE de POUSSÉS de MESCLUN, LÉGUMES CRUS**
- **POMMES DE TERRE**

DESSERT unique :

4 PETITS SUCRÉS !

- Lemonposset so british !
- Fondant dry choco Valrhona
- Petit tiramisu italien
- Carrot cake aux épices

63 €ttc



FORMULE SOIR

“NOËL”



FORMULE SOIR

“RACLETTE”



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**