



FORMULES

&

MENUS

DÎNERS

GROUPES

soir

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

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

MENU SOIR

Table d'hôtes

ENTRÉES sous forme de PLANCHES, à partager

PLANCHE DE LA MER

rillette de saumon / rillette de sardine / saumon fumé / calamars frits

PLANCHE DE CHARCUTERIE Aveyron - Maison Conquet
jambon cru / saucisson / rillette / 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

cœur 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

farcis 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

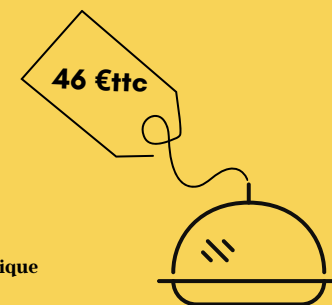
TARTE MAISON AUX FRUITS DE SAISON

MOJITO INSALATA

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

TROIS FROMAGES À L'ASSIETTE

Saint-Nectaire / Laguiole / Bleu des Causses



MENU SOIR

Lampions

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

FETA GRILLÉE, origan, tomates d'été, poicrons marinés, croquette de petits pois, huile de noixette

SAUMON FUMÉ, fenouil croquant, agrumes, aneth, vinaigrette à l'orange

SÉLECTION CHARCUTERIE AVEYRON en chiffonade, raisin, noix, mesclun, cornichon, beurre de barrate

CÔTES DE BOEUF - plat unique

menu unique - sauf régimes particuliers annoncés en amont

◦ **CÔTES DE BOEUF 1 kg - 1 pour 2**
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

4 PETITS SUCRÉS !

◦ petite crème citron,

◦ mini fondant choco,

◦ petit tiramisu fraise matcha,

◦ salade fruits



MENU SOIR

Côte de Boeuf

ENTRÉES sous forme de PLANCHES, à partager

PLANCHE DE LA MER

rillette de saumon / rillette de sardine / saumon fumé / calamars frits

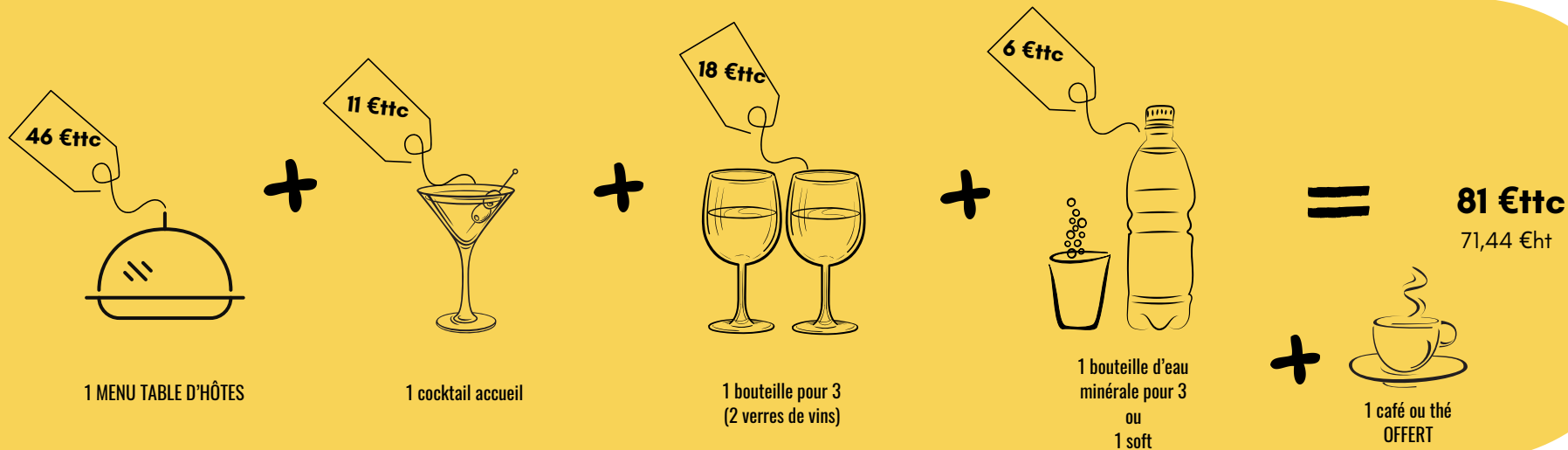
PLANCHE DE CHARCUTERIE Aveyron - Maison Conquet
jambon cru / saucisson / rillette / rosette / coppa

PLANCHE VEGGY

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

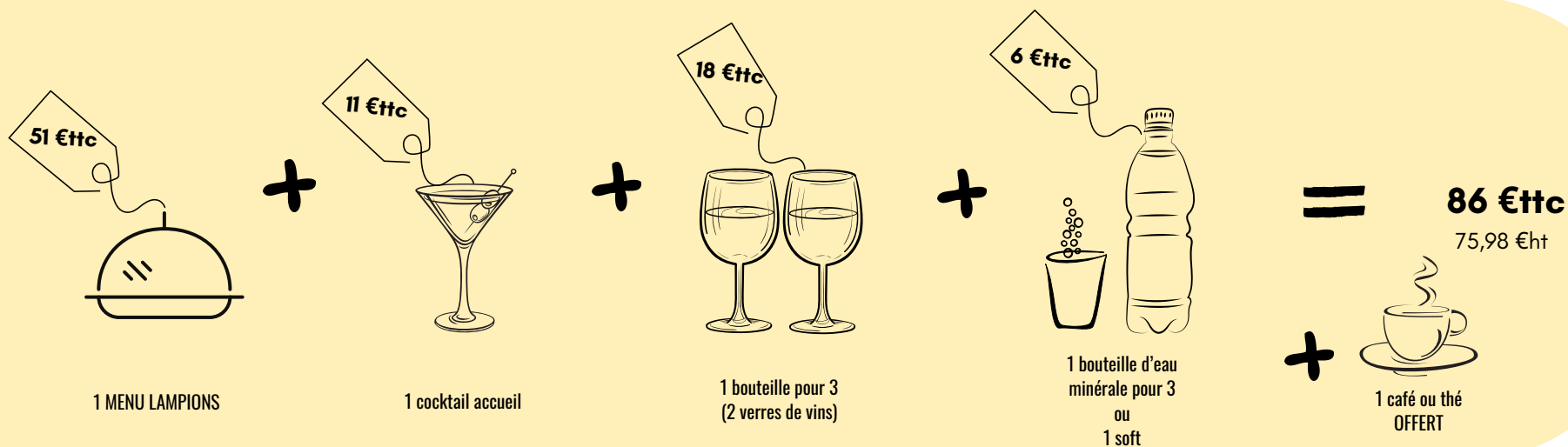
FORMULE SOIR

Table d'hôtes



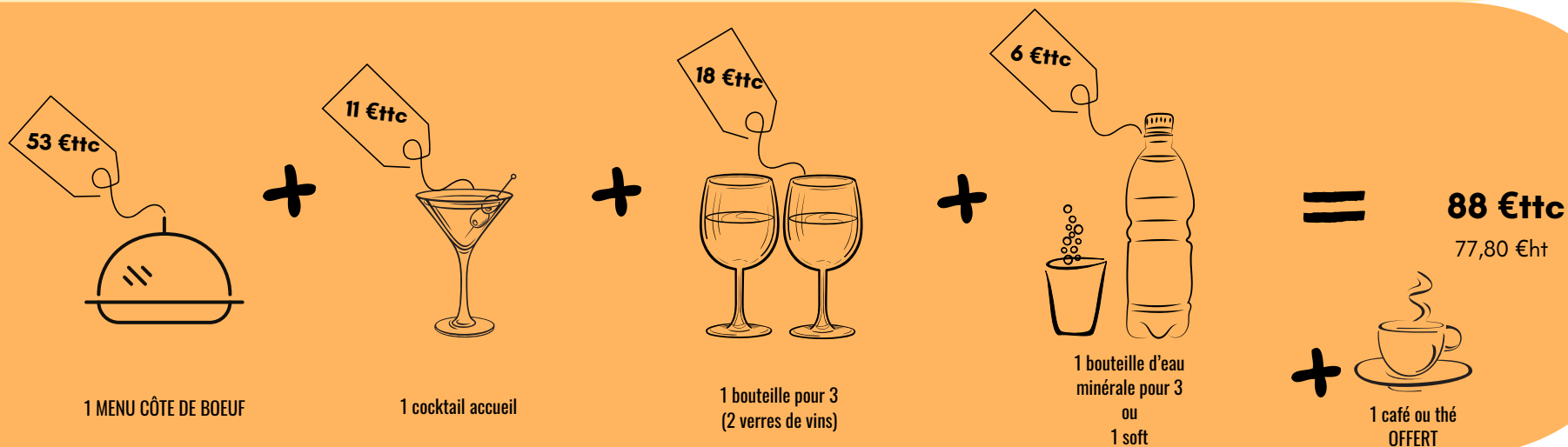
FORMULE SOIR

Lampions



FORMULE SOIR

Côte de Boeuf



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