

Octobre 2024



# FORMULES & MENUS

## DÎNERS GROUPES

Soir

*'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

# MENU SOIR

## Table d'hôtes

### ENTRÉES À PARTAGER :

**PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES** Maison à partager

- 🐟 **Ardoise de la Mer** : gravlax de saumon fumé, pickles de légumes, rilette de sardines, rilette de saumon, crevettes panko
- 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**  
**Maison Conquet Laguiole** : jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus
- 🌿 **Ardoise Veggy** : burratina Terra Candido, houmous de haricots blancs, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

### PLATS individuels

choix avant la soirée ou menu unique possible

#### Cocotte comme une bouillabaisse

Une bisque de homard maison, poisson du jour et moules Morisseau, 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

#### Butternut rôtie hasselback

petits champignons de Paris, éclats de châtaigne, avec une délicieuse burrata Terra Candido, dukkah

#### Boeuf de 7 heures en recette du jour

Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier ; demandez à votre serveur !

#### Aubrac « décadent »

180 g de haché de boeuf Aubrac, truffé de fromage fermier fondant et de pépites de bacon, frites maison, sauce jerk

#### Poulet croustillant, frites de panisse

Un filet de poulet fermier croustillant, frites de pois chiche, tombée de légumes verts

#### Broche de cochon

Du Cochon du Perche comme un Gyros, pita artisanale, tzatzik

### 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

42 €ttc

# MENU SOIR

## Lampions

### ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

#### Caviar de lentilles « béluga » sur blini :

Dodu blini sarrasin maison, lentilles au miso, fenouil et orange, yaourt grec citronné, pignons de pin

#### Haddock J.C David en pétales nacrées

Houmous de haricots blancs, endives gourmandes

#### Fegato

Foies de volaille en terrine onctueuse maison, pickles d'oignon rouge et tartine craquante, câpres

#### 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

39 €ttc

# MENU SOIR

## Côte de Boeuf

### ENTRÉES À PARTAGER :

**PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES** Maison à partager

- 🐟 **Ardoise de la Mer** : gravlax de saumon fumé, pickles de légumes, rilette de sardines, rilette de saumon, crevettes panko
- 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**  
**Maison Conquet Laguiole** : jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus
- 🌿 **Ardoise Veggy** : burratina Terra Candido, 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 - Salers**  
servies découpées sur planches
- **FRITES maison**  
en petits pots individuels
- **SALADE de POUSES de MESCLUN, LÉGUMES CRUS**  
en petits bols individuels
- **OS A MOELLE GRILLÉS**
- **BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison**

### DESSERT unique

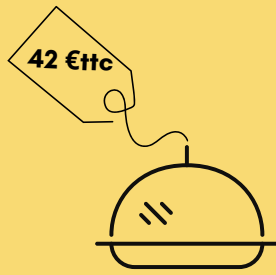
#### 4 PETITS SUCRÉS !

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

63 €ttc

# 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

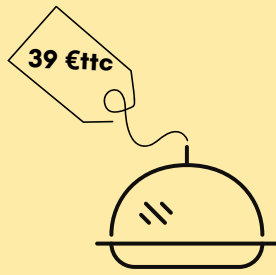
+



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

## **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**