



# 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

- • **Grand plateau de Charcuteries Aveyron Maison Conquet Laguiole :**  
jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus, fricandeau
- **Ardoise Veggy :**  
égumes 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

- Tomates d'été, foccacia perdue façon « pan con tomate »,**  
gratinée au parmesan, mozzarella di bufala, vinaigre de tomate
- Courgettes grillées au zaatar, gros blinis sarrasin,**  
purée de courgettes, houmous de pois chiches, pois chiches croustillants aux épices
- Haut de cuisse de volaille fermière,**  
ricotta et herbes, légumes d'été confits, huile au piment d'Espelette
- Tentacule de poulpe snackée,**  
oignons caramélisés, sauce chimichurri, carottes entières rôties au thym, purée de carottes acidulées



VEGAN

### 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 d'abricots au romarin, brunoise d'abricots, mascarpone vanillée, copeaux de noix de coco torréfiés
- Clafoutis aux cerises,**  
coulis de cerises estragon, amandes effilées caramélisées
- Ganache chocolat noir-patate douce,**  
riz soufflé caramélisé, huile d'olive vierge et fleur de sel
- Nage de nectarine,**  
sirop à la verveine, pistache caramélisée et groseilles
- 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

- Gaspacho andalou,**  
huile verte, croûtons, chorizo extra
- Pastèque, fête à l'origan et menthe,**  
oignon rouge, sumac, graines de courge grillées
- 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
- Haricots verts et aubergines fondantes,**  
pistou basilic-épinard, câpres croustillantes et amandes effilées au miso



VEGAN

**Bœuf effiloché en salade, pommes de terre grenailles,**  
légumes crus et cuits en vinaigrette acidulée, sauce gribiche

**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

**La saucisse Aveyronnaise en hot dog,**  
pain brioché artisanal, oignons confits et crispy, cornichons aigre doux, tomate fraîche d'Aveyron et Vieux Rodez, ketchup spicy, salade verte

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

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, rilette, rosette, coppa, jésus, fricandeau
- **Ardoise Veggy :**  
légumes crus de saison, aubergines croustillantes, houmous de pois chiche, 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**  
services découpés sur planches

**FRITES maison**  
en petits pots individuels

**SALADE de POUSSES de MESCLUN, LÉGUMES CRUS**  
en petits bols individuels

**BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison**

### DESSERT unique

**3 PETITS SUCRÉS maison !**

Petit Chou cacahuètes

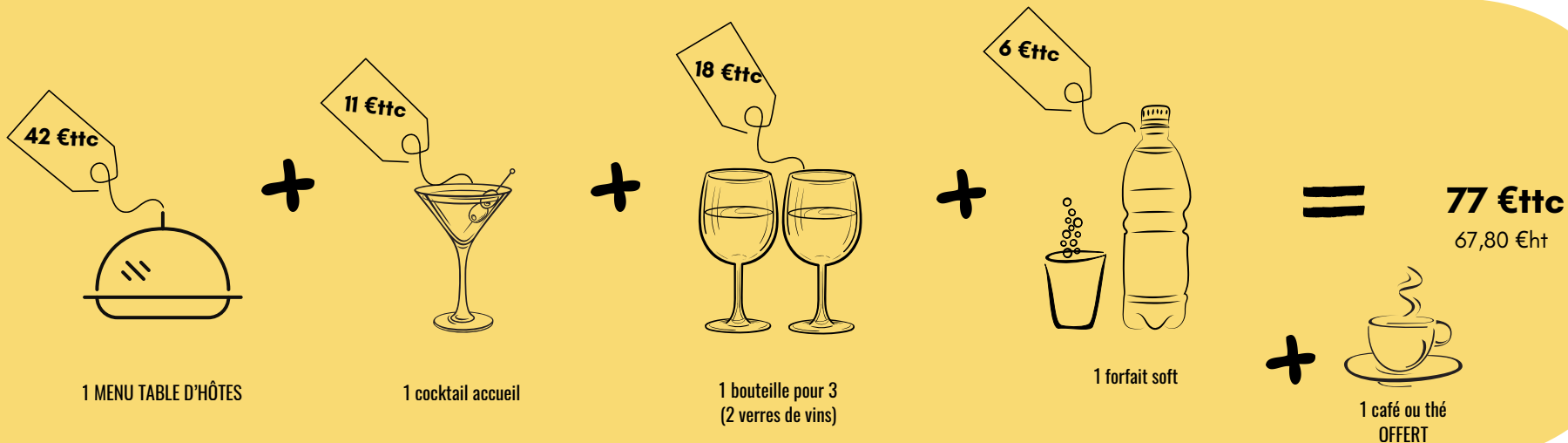
Petit financier amande-coco

Petit fondant chocolat 70%

63 €ttc

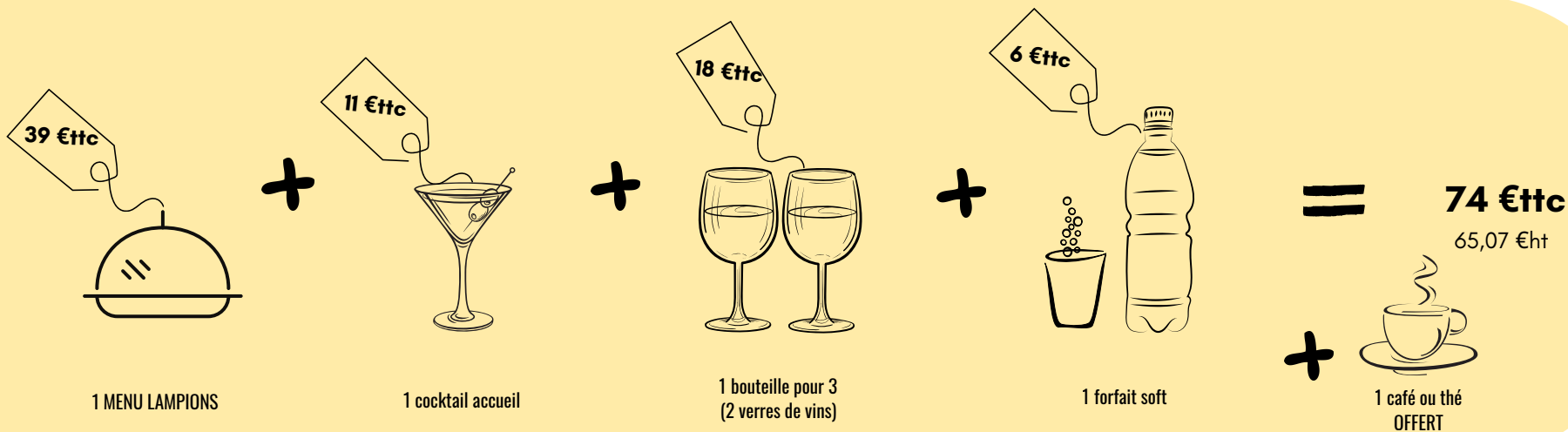
# FORMULE SOIR

## Table d'hôtes



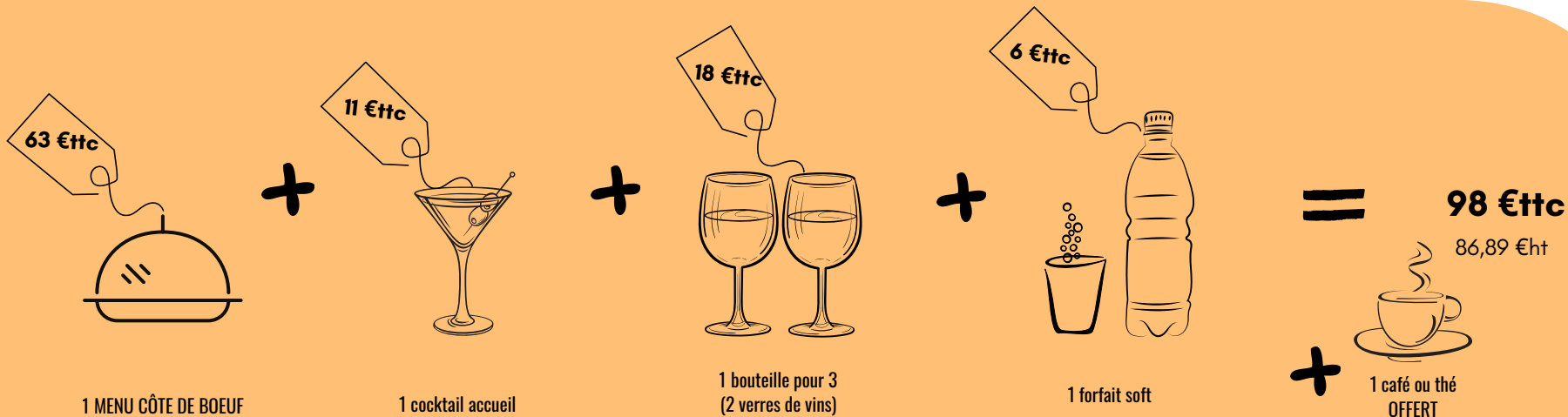
# FORMULE SOIR

## Lampions



# FORMULE SOIR

## Côte de Boeuf



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