Nov 2026

CHAI BRONGNIART
CAVE À MANGER

FORMULES & MENUS – DÎNERS GROUPES

Soir

'tout Bon tout Maison'

Une cuisine de chef, de saison, fait maison,

avec des produits bien choisis.

Nos viandes et poissons sont d'origine française.

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

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

MENU SOIR

“Lampion”

ENTRÉES

choix avant la soirée ou menu unique

Le butternut fondant et croquant
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé, vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame, cacahuètes grillées, cébette et sésame noir
10 €

Tartelette feuilletée aux champignons rôtis,
champignons bruns de Paris en persillade, confit d'échalotes, ricotta de bufflonne, olives Taggiasca et salade d'herbes acidulées
10 €

La grosse croquette de pommes de terre, cœur fondant à la tomme,
tomme fraîche d'Aveyron façon aligot, sauce moutarde au miel et pickles d'oignons
9,50 €

L'Oeuf mayo 'comme on l'aime', façon gribiche
cornichons, échalotes, câpres croustillantes et croûtons dorés
7 €

La terrine d'Olivier au porc fermier
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes
10 €

Velouté de céleri rave et sa mouillette croustillante VEGAN
céleri cru citronné, huile d'olive et graines de courge grillées sur une longue tartine croustillante
10 €

PLATS

choix avant la soirée ou menu unique possible

Le chou farci et braisé aux lentilles et légumes, VEGAN
farce aux carottes, tofu, champignons et tombée de chou, jus végétal
19 €

Burger de poulet confit, raclette fondue « comme sur les pistes »,
bun artisanal toasté, poulet entier fermier effiloché bien fondant, confit d'oignons, sucrine à la moutarde à l'ancienne et frites
22 €

Boeuf Bourguignon du Chai
mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons & carottes fondantes, , purée de pommes de terre généreusement beurrée, lard fumé (boeuf origine France)
22 €

Le Haut de cuisse de volaille de la ferme de Luteau rôti au thym
purée de courge musquée, pommes de terre grenailles en robe des champs, châtaignes grillées, sauce au cidre et à la moutarde à l'ancienne
22 €

Mijoté de poulpe fondant
moules, polenta crémeuse, fenouil confit à l'orange, bisque maison
23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres
purée de carottes à l'orange, champignons bruns de Paris grillés et échalotes confites, frites
26 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné
petits bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croûtons croustillants
27 €

Tarte tatin de boudin noir de la maison Mauriac,
pommes fruits et poires, feuille de chêne croquante et coulis de pomme poivré
18 €

Fregola sarda aux petites sardines espagnoles
beurre citronné et poivre noir, fenouil cru croquant, persil plat et zestes de citron
18 €

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

Religieuse au café, pop-corn caramélisé,
craquelin café, pâtissière au café et pop-corn caramélisé
10 €

Moelleux amande, pomme, poire et huile d'olive,
compotée de pomme à la vanille et pistaches caramélisées
10 €

Brioche perdue bien caramélisée,
caramel au beurre salé monté, vanille et noisettes croustillantes
10 €

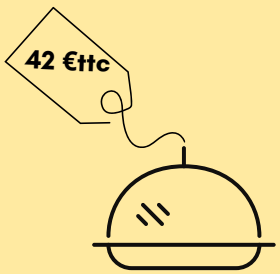
Fondant au chocolat noir 70 % et sarrasin
gruè de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel, crème mascarpone vanillée (sans gluten)
10 €

L'Orange VEGAN
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome, curd à l'orange, marmelade d'orange, tuile aux amandes (vegan)
10 €

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

FORMULE SOIR

“Lampion”



1 MENU LAMPIONS :
1 entrée
1 plat (plats avec suppléments inclus)
1 dessert

+

1 cocktail accueil
Champagne ou Spritz

+

1 bouteille pour 3

vin blanc, rouge, pétillant
Bourgogne Vezelay - Domaine La Croix Montjoy

+

1 forfait
soft / eaux minérales

=

77 €ttc

67,80 €ht

Menu

“NOËL”

ENTRÉES

choix avant la soirée ou menu unique

Foie gras mi-cuit, *pommes et poires caramélisées, brioche toastée et condiment pomme acidulé*
14 €

Truite fumée, *rémoulade de céleri-rave à la pomme verte, herbes fraîches et citron*
14 €

Le butternut fondant et croquant
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé, vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame, cacahuètes grillées, cébette et sésame noir
10 €

Tartelette feuilletée aux champignons rôtis,
champignons bruns de Paris en persillade, confit d'échalotes, ricotta de bufflonne, olives Taggiasca et salade d'herbes acidulées
10 €

Velouté de céleri rave et sa mouillette croustillante VEGAN
céleri cru citronné, huile d'olive et graines de courge grillées sur une longue tartine croustillante
10 €

PLATS

choix avant la soirée ou menu unique possible

Le chou farci aux lentilles et légumes braisé, VEGAN
farce aux carottes, tofu, champignons et tombée de chou, jus végétal
19 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné
petits bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croûtons croustillants
26 €

Boeuf Bourguignon du Chai
mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons & carottes fondantes, , purée de pommes de terre généreusement beurrée, lard fumé (boeuf origine France)
22 €

Le Haut de cuisse de volaille de la ferme de Luteau rôti au thym
purée de courge musquée, pommes de terre grenailles en robe des champs, châtaignes grillées, sauce au cidre et à la moutarde à l'ancienne
22 €

Mijoté de poulpe fondant
moules et fenouil confit, gros haricots blancs, à la bisque maison
23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres
bœuf Aubrac, citronnelle, gingembre, soja, sésame, poudre de riz séché, basilic thaï et frites
26 €

Tarte tatin de boudin noir artisanal,
pommes fruits et poires, oignons confits, feuille de chêne croquante et coulis de pomme poivré
18 €

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

Religieuse au café, pop-corn caramélisé,
craquelin café, pâtissière au café et pop-corn caramélisé
10 €

Moelleux amande, pomme, poire et huile d'olive,
compotée de pomme à la vanille et pistaches caramélisées
10 €

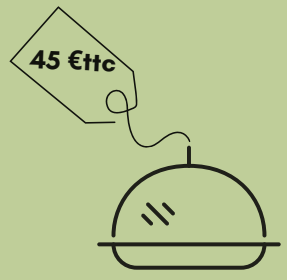
Brioche perdue bien caramélisée,
caramel au beurre salé monté, vanille et noisettes croustillantes
10 €

Fondant au chocolat noir 70 % et sarrasin
gruè de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel, crème mascarpone vanillée (sans gluten)
10 €

L'Orange VEGAN
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome, curd à l'orange, marmelade d'orange, tuile aux amandes (vegan)
10 €

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

FORMULE “NOËL”



1 MENU NOËL :
1 entrée
1 plat
1 dessert

+

1 cocktail accueil
Champagne ou Spritz

+

1 bouteille pour 3

vin blanc, rouge, pétillant
Bourgogne Vezelay - Domaine La Croix Montjoy

+

1 forfait
soft / eaux minérales

=

80 €ttc

70,53 €ht

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, tempura de chou fleur, houmous de pois chiche, tzatziki maison, pickles légumes, olives Sicile

CÔTES DE BOEUF - plat unique

sauf convives avec régimes particuliers
à qui nous pouvons proposer un plat de la carte

CÔTES DE BOEUF 1,2kg – origine France
servies découpées sur planches

OS à moelle grillés

FRITES maison
en petits pots individuels

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

BEARNAISE maison
SAUCE AU POIVRE maison

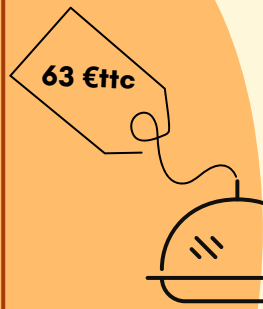
DESSERT unique

3 PETITS SUCRÉS maison !

Petite religieuse café

Petit moelleux amande pomme-poire

Petit fondant chocolat 70%



FORMULE SOIR

Côte de Boeuf

1 MENU CÔTE DE BOEUF

+

1 cocktail accueil
Champagne ou Spritz

+

1 bouteille pour 3

vin blanc, rouge, pétillant
Bourgogne Vezelay - Domaine La Croix Montjoy

+

1 forfait
soft / eaux minérales

=

98 €ttc
86,89 €ht

choix souhaités au dessus de 12 personnes & menu unique au delà de 25 personnes

NOS CONDITIONS :

- formules possibles de 10 à 60 personnes

- **choix à nous communiquer en amont**
  - **au dessus de 15 sur une pré-sélection de 3 entrées - 3 plats - 3 desserts**
  - **menu unique à partir de 25 convives (sauf intolérences 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

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