



FORMULES & MENUS

DÉJEUNERS GROUPES

Midi

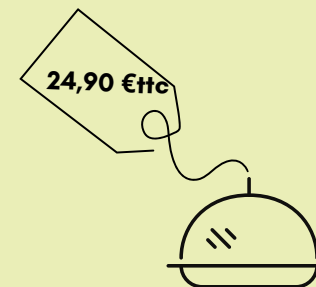
'tout Bon tout Maison'

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

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

Formule Frichti

entrée + plat ou plat + dessert



ENTRÉES À PARTAGER :

PLATEAUX PRODUCTEURS ET ARDOISES Maison
à partager

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

OU

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix souhaités au dessus de 10 personnes 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

PLATS individuels

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

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 !

Boeuf de 7 heures en recette du jour

Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier

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

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 souhaités au dessus de 10 personnes 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

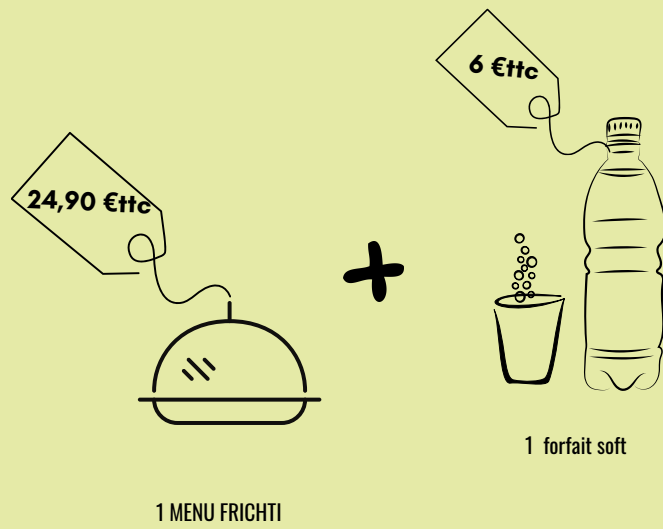


Formule Musette

entrée + plat + dessert

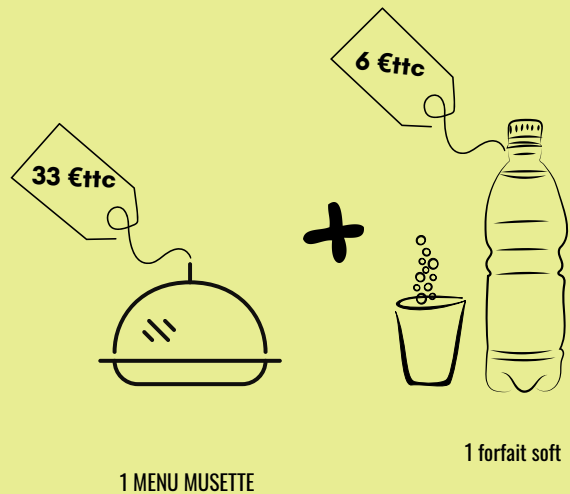
Offre Frichti

- entrée
 - plat
- OU
- plat
 - dessert



Offre Musette

- entrée
- plat
- dessert



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