



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

24,90 €ttc

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

Rösti de pomme de terre & burrata,
asperges vertes et burrata crémeuse, pignons de pin 10 €

'Ze' Celeri sexy,
yaourt grec au citron, noisettes grillées,
rilette de sardine en tartine 10 €

L'Oeuf mayo 'comme on l'aime'
oeufs parfaitement cuits, mayonnaise verte aux herbes,
pluie de petits croûtons dorés 7 €

Fricandeau comme en Aveyron,
pâté de campagne au porc fermier, cornichons 10 €

Fenouil en cru et cuit,
pomelos, zestes d'agrumes, pois chiche,
éclats d'amandes fumées, pickles 10 €

PLATS individuels

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

Aubrac en boulettes ultra gourmandes,
haché de boeuf d'Aubrac, frites de polenta au cornflakes,
sauce de la mama 21 €

Aubergine de Sicile,
laquée au citron et miel, féta, origan, boulgour, herbes et sumac 19 €

Suprême de pintade rôti,
purée d'aubergine grillée, pomme de terre grenaille au paprika,
courgettes rôties 22 €

Feuilleté au jambon Maison,
béchamel, emmental, jambon cuit, mesclun, herbes 19 €

Burrata - Betteraves en cru et cuit
nectarine, mesclun, sumac, origan, vinaigrette orange-huile de noix
et foccacia grillée au thym 19 €

Tartare de Printemps,
tomate séchée, oignon rouge, câpre, cébette, ricotta citronnée, tuile
parmesan et frites maison 22 €

Effiloché d'Aile de Raie,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, beurre noisette aux câpres
et tombée d'épinards 22 €

Salade César du Chai,
romaine, poulet ultra moelleux mariné citron zaatar, bacon grillé,
parmesan copeaux, croûtons au thym, sauce César citronnée 21 €

DESSERTS

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique au delà de 15

Eclair au chocolat,
pâtisserie crémeuse, craquelin cacao 10 €

Pomme cookie
pomme confite, cookie graines, caramel de pomme 10 €

Pavlova rhubarbe, kiwi, nectarine,
curd granny smith, fruits frais, crème vanillée 10 €

Lemon posset,
crème bergamote et citron, suprêmes d'oranges,
tuile dentelle noisette 10 €

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

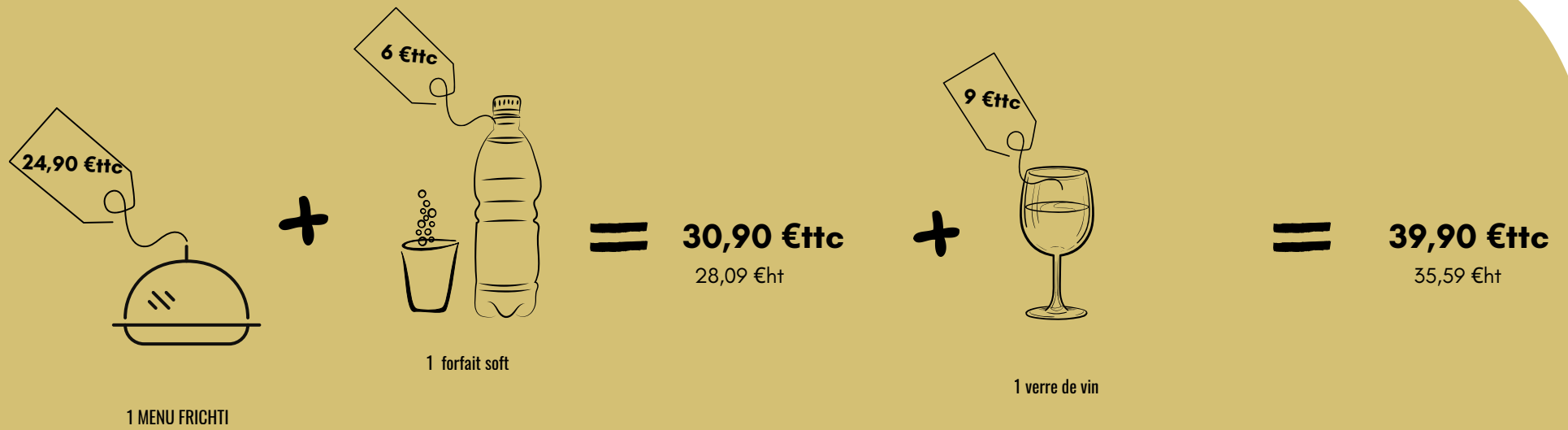
Formule Musette

entrée + plat + dessert

33 €ttc

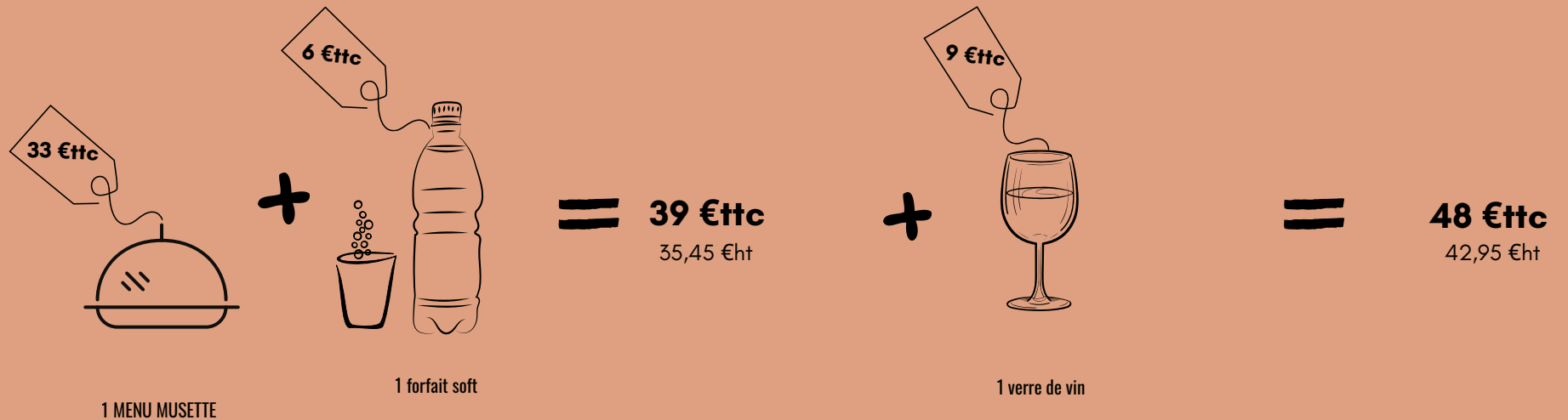
Offre Frichti

- 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 20 convives et imposé à partir de 30 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