



FORMULES & MENUS

DÎNERS GROUPES

Soir

‘tout Bon tout Maison’

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

CONTACT : Charlotte Demonceau - 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, rillettes, 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

- 🌿 **Le gros champignon de Paris**
farce végétale, petites pâtes au fromage, tuile croustillante parmesan
- Bœuf confit snacké**
sauce bourguignon, purée maison et carottes glacées
- Suprême de pintade rôti**
purée de butternut, champignons sautés, jus court

DESSERTS

choix avant la soirée ou menu unique

- Riz au lait**
caramel au beurre salé et chouchous amande
- Sablé breton sarrasin et pommes rôties**
crème montée tonka, sarrasin grillé

42 €ttc

MENU SOIR

Lampions

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix avant la soirée ou menu unique

- 🌿 **Endive croquante snackée**
sauces yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées
- Rosace de pommes de terre, rillettes de maquereau fumé**
vinaigrette acidulée, salade d'herbes fraîches
- 🌿 **Potimarron rôti, ricotta fouettée de bufflonne**
sauce agro dolce, graines de courges grillées
- Terrine d'Olivier au porc fermier et canard**
noisettes, chutney à l'orange
- L'Œuf mayo « comme on l'aime »** : oeufs parfaitement cuits, mayonnaise à la betterave, betterave chioggia croquante, croûtons

Boudin noir fermier, rôsti de pomme de terre
pommes fruits rôties et en brunoise cerfeuil

L'Aubrac en tartare d'hiver
céleri croquant, oignons crispy, moutarde ancienne et frites

Poisson blanc en curry vert
légumes de saison, riz thaï, pâte curry fraîche, cacahuètes

La saucisse lentilles
très bonne saucisse d'Aveyron, lentilles vertes du Puy, moutarde violette de Brive

Pavlova aux agrumes
curd citron, agrumes frais, crème vanillée

Chou façon Paris-Brest
très très praliné !

Poire pochée sauce chocolat
sirop au thé, chocolat 70%, biscuit graines

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

- 🍷 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**
Maison Conquet Laguiole : jambon cru, saucissons, rillettes, 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 POUSSes de MESCLUN, LÉGUMES CRUS**
en petits bols individuels
- **OS A MOELLE GRILLÉS**
- **BEURRE MAÎTRE d'HÔTEL maison**

DESSERT unique

3 PETITS SUCRÉS maison !

- Petit Paris-Brest
- Petite Pavlova aux agrumes
- Petit fondant chocolat 70%

63 €ttc

FORMULE SOIR

Table d'hôtes

42 €ttc

11 €ttc

18 €ttc

6 €ttc

77 €ttc
67,80 €ht

1 MENU TABLE D'HÔTES

1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

1 forfait soft

1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Lampions

39 €ttc

11 €ttc

18 €ttc

6 €ttc

74 €ttc
65,07 €ht

1 MENU LAMPIONS

1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

1 forfait soft

1 café ou thé
OFFERT

FORMULE SOIR

Côte de Boeuf

63 €ttc

11 €ttc

18 €ttc

6 €ttc

98 €ttc
86,89 €ht

1 MENU CÔTE DE BOEUF

1 cocktail accueil

1 bouteille pour 3
(2 verres de vins)

1 forfait soft

1 café ou thé
OFFERT





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