



FORMULES & MENUS – DÉJEUNERS GROUPES

Midi

‘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

Formule Frichti entrée + plat (hors supp) ou plat (hors supp) + dessert

24,90 €t/c

ENTRÉES INDIVIDUELLES

choix souhaités

Le butternut fondant et croquant
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé,
vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame,
cacahuètes grillées, cibette 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 croutons 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
céleri cru citronné, huile d'olive et graines de courge
grillées sur une longue tartine croustillante
10 €

VEGAN

PLATS individuels

choix souhaités

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

VEGAN

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 poule fondant
moules, polenta crémeuse, fenouil confit à l'orange, bisque maison
23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres (+3€)
purée de carottes à l'orange, champignons bruns de Paris grillés et échalotes confites, frites
26 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné (+4€)
petits bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croutons
croustillants
27 €

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

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

DESSERTS

choix souhaités

Religieuse au café, pop-corn caramélisé,
craquelin café, pâtisserie 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
grué de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel,
crème mascarpone vanillée
(sans gluten)
10 €

VEGAN

L'Orange
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 €

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

Formule Musette entrée + plat (y compris avec supplément) + dessert

35 €t/c

Offre Frichti

- entrée
 - plat
- ou
- plat
 - dessert



1 MENU FRICHTI
1 entrée + 1 plat (hors supp)
ou
1 plat (hors supp) + 1 dessert

1 forfait
soft / eaux minérales

(même combinaison pour tous les convives)

= 30,90 €ttc
28,09 €ht



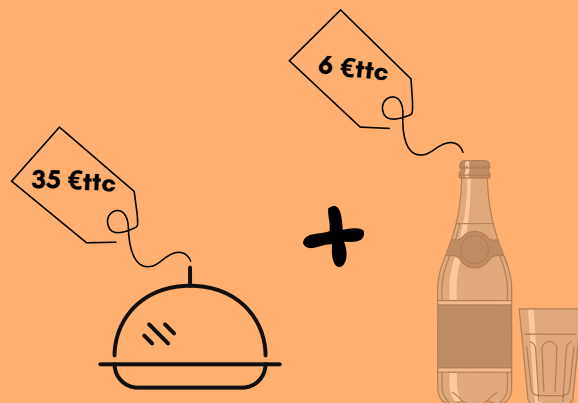
1 verre de vin : blanc, rouge, pétillant

Bourgogne Vezelay
Domaine La Croix Montjoy

= 39,90 €ttc
35,59 €ht

Offre Musette

- entrée
- plat
- dessert



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

1 forfait
soft / eaux minérales

= 41 €ttc
37,27 €ht



1 verre de vin : blanc, rouge, pétillant

Bourgogne Vezelay
Domaine La Croix Montjoy

= 50 €ttc
44,77 €ht





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 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