

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

-  **Endive croquante snackée**
sauces yaourt et fromage bleu, éclats d'amandes fumées
- Rosace de pommes de terre, rilette de maquereau fumé**
vinaigrette acidulée, salade d'herbes fraîches
-  **Potimarron rôti, ricotta fouettée de bufflonne**
sauce agro douce, 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
-  **Poireau vinaigrette,**
miso et sésame noir

PLATS individuels

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

-  **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
- Boudin noir fermier, rösti 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
- Le Croque du Chai**
comté et jambon cuit, béchamel au parmesan, salade romaine

DESSERTS

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

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

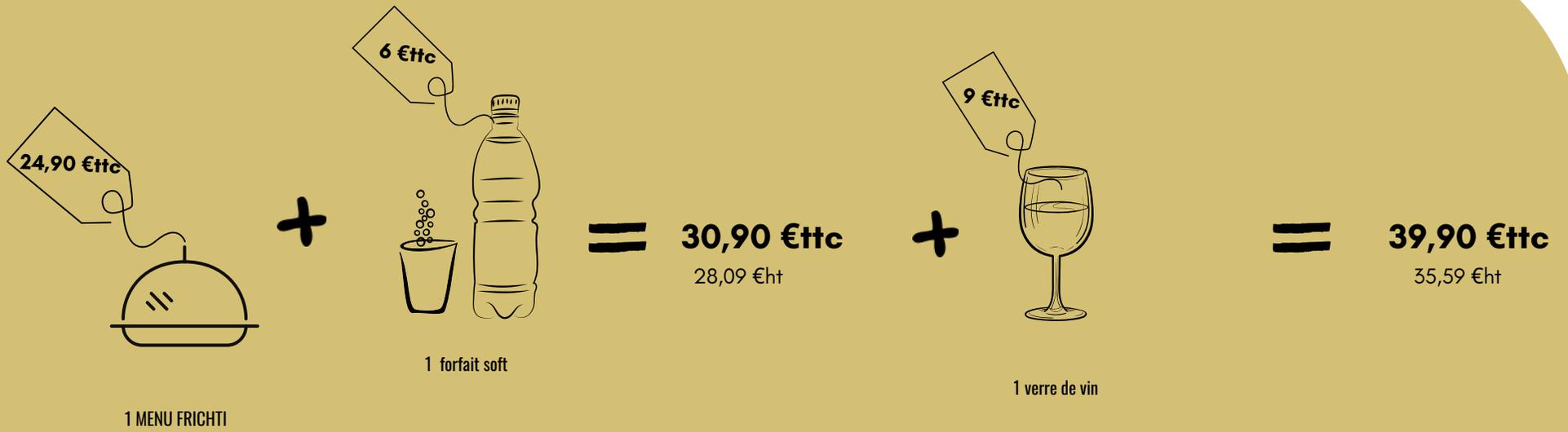
Formule Musette

entrée + plat + dessert

33 €ttc

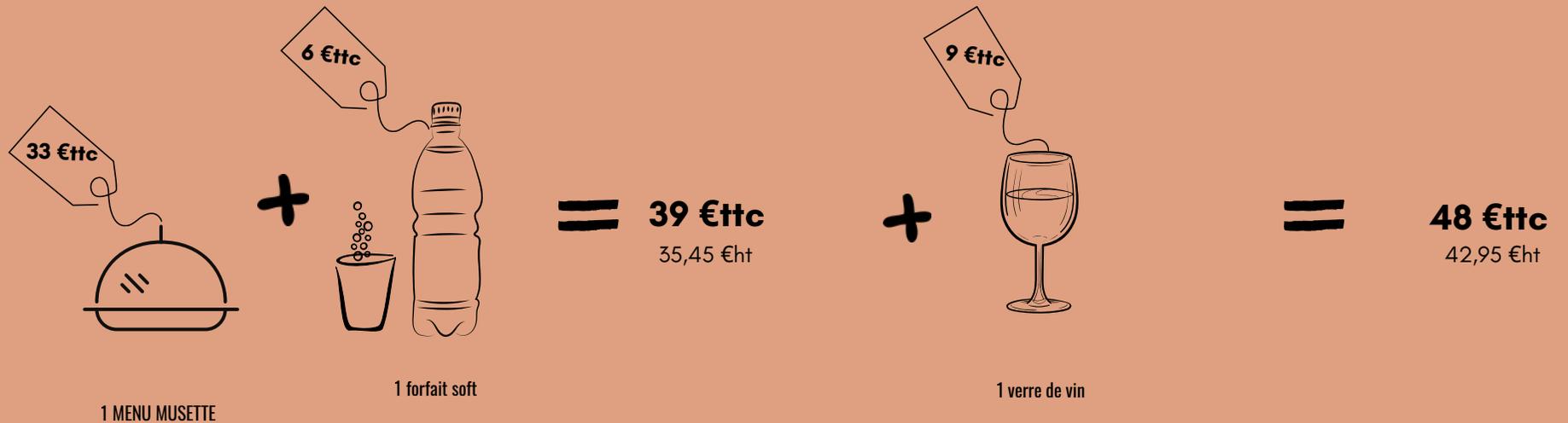
Offre Frichti

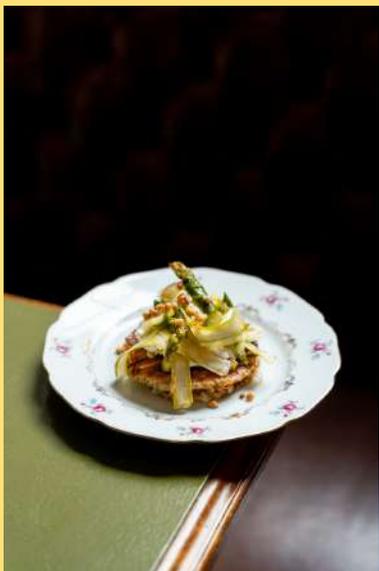
- entrée
 - plat
- OU
- plat
 - dessert



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