

FORMULES & MENUS

DÉJEUNERS GROUPES

Midi

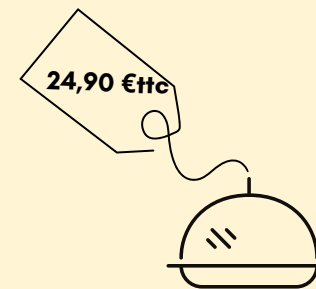
'tout Bon tout Maison'

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, rilette de sardines, rilette de saumon, crevettes panko

- 🍖 **Grand plateau de Charcuteries Aveyron**
Maison Conquet Laguiole : jambon cru, saucissons, rilette, rosette, coppa, jésus

- 🌿 **Ardoise Veggy :** burratina 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

- 🌿 **Rösti de pommes de terre, burrata :**
asperges, burrata crémeuse

“ZE” Celeri sexy

yaourt grec, noisettes grillées, rilette de poisson en tartine croquante

La Terrine de Campagne d'Olivier

porc fermier, cornichons, pickles

L'Œuf mayo « comme on l'aime » :

parfaitement cuits, mayonnaise, pickles de graines de moutarde, radis croquants

PLATS individuels

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

Effiloché d'aile de raie

beurre noisette aux câpres, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

- 🌿 **Comme un vol au vent veggie**

tombée d'épinard, petits légumes, mini quenelles, sauce onctueuse citronnée

Cuisse de canard confite en bouillon

jeunes carottes et navets nouveaux glacés, salade d'herbes

Aubrac en boulettes ultras gourmandes

haché de boeuf d'Aubrac, frites de polenta aux cornflakes, sauce tomate de la mama

Blanquette de veau printanière

toute verte, riz au zeste de citron et graines de pavot

Cordon bleu maison crousti-fondant

jambon blanc et fromage fermier, frites maison et hot ketchup

Boeuf de 7 heures en recette du jour

Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier

DESSERTS

choix souhaités au dessus de 10 personnes ou menu unique

Gros chou chantilly :

chantilly aérienne, sauce chocolat et chou chou cacahuètes

Une feuille

crème mascarpone vanillée, compotée et coulis de fraises, basilic

Brioché Citron :

curd au citron, suprêmes d'orange, meringue au sumac

Pomme cookie :

pomme confite, cookie graines, caramel de pomme

Trois fromages à l'assiette

Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

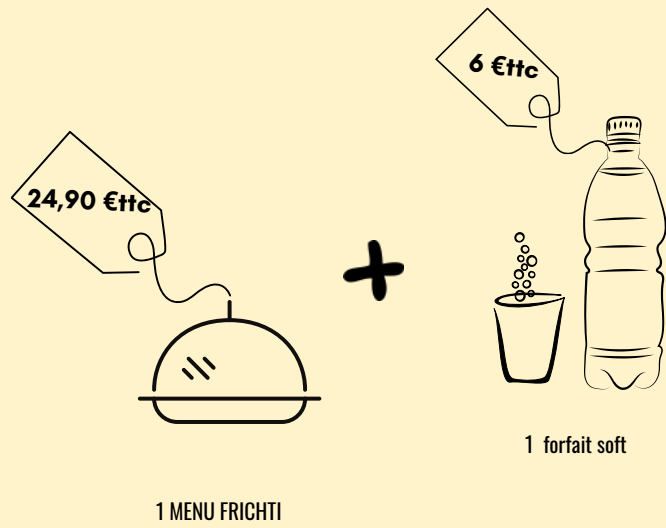


Formule Musette

entrée + plat + dessert

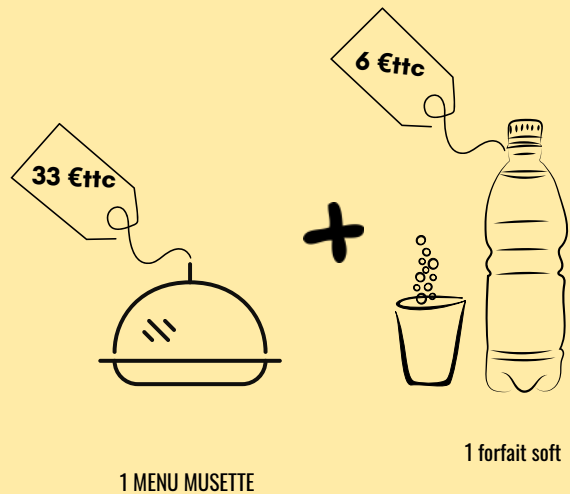
Offre Frichti

- 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