

# FORMULES & MENUS

## DÉJEUNERS GROUPES

### Midi

*'tout Bon tout Maison'*

CHAI BRONGNIART - 33 place de la Bourse - 75002 Paris

CONTACT : Charlotte Demonceau - [events@chaibrongniart.com](mailto: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

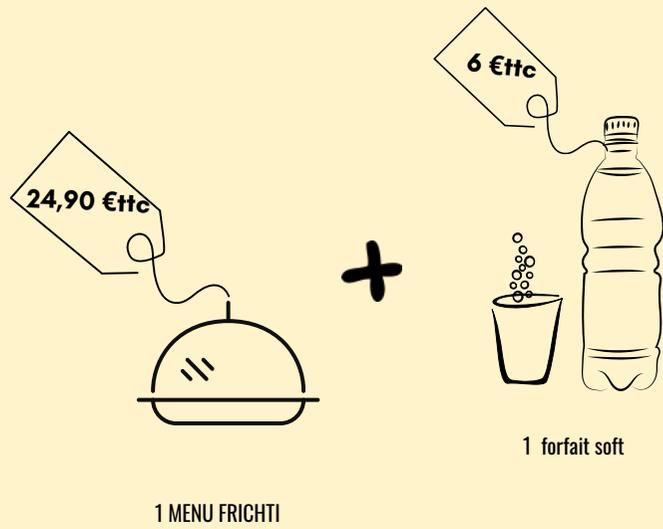


# Formule Musette

entrée + plat + dessert

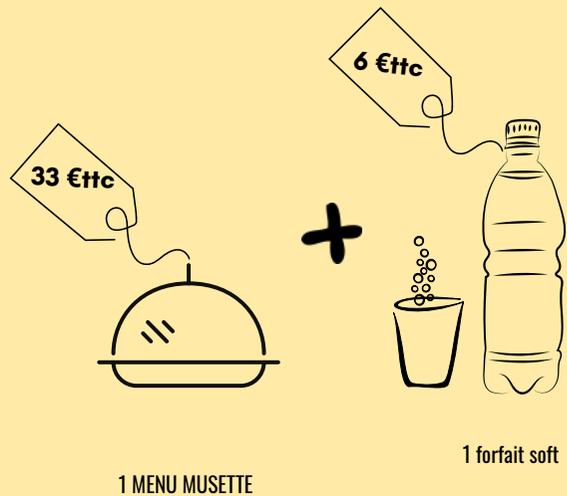
## Offre Frichti

- 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