

FORMULE RÉCEPTIONS

« Un lieu mythique à Paris pour vos réceptions »

Conditions générales de vente

Les prix de nos prestations sont indiqués pour un horaire compris :

Pour le déjeuner 12h00 à 16h00
Pour le dîner 19h30 à 00h00

En cas de dépassement de ces horaires, une facturation de **120 € de l'heure** supplémentaire est à prévoir, avec une limite de 18h00 pour le déjeuner et de 2h00 pour le dîner.

Dans le cadre d'une privatisation de l'établissement sur le week-end, une location de salle sera facturée en supplément du prix des menus. Le montant forfaitaire de celle-ci est de **400 €** pour un minimum de 25 menus « adultes ».

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué 72H avant le jour de la manifestation.

C'est sur ce chiffre que s'effectuera la facturation définitive.
Aucun repas supplémentaire ne sera prévu.

Le même menu sera servi pour l'ensemble des convives (entrée, plat, dessert).
Possibilité de prévoir des menus végétariens ou autre demande.

La confirmation de la réservation ne pourra être prise en compte qu'après le versement d'arrhes, correspondant à 40 % du montant du devis.

Le solde s'effectuant sur place le jour même après le départ du dernier convive.
Aucun délai de règlement ne sera accordé sans accord préalable de la direction.

Droit de bouchon (possible uniquement sur le Champagne)	8 € / bt.
Pièce montée supplément	6 € / pers.
Supplément fromages	6 € / pers.
Animations	nous consulter.





MENU PAPRIKA

53 €

Cocktail « Paris »
Et ses amuse-bouche

&

Nem de champignons au romarin et lardons
Caviar d'aubergines au cumin au chèvre frais
Terrine « du moment » et son chutney de poires et cassis

&

Suprême de volaille au citron et gingembre, patate douce
Pastilla d'agneau confit à l'Orientale et carottes glacées
Dos de cabillaud en croûte d'olive et pesto, riz au chorizo

&

Baba Créole, Chantilly exotique
Caracas chocolat et noisette sauce tonka
Tatin pomme/figue, caramel de vin rouge

&

Eaux minérales
Café

Les vins : Côtes de Rhône (blanc), Bordeaux (rouge)





MENU CARDAMONE

59 €

Cocktail « Edimbourg » et ses amuse-bouche
&
Léger coulibiac de saumon au beurre d'aneth
Foie gras frais de canard a la graine de coriandre et dragée
Salade de pousses d'épinards et asperges, sauce verte
&
Magret de canard aux abricots, petit gratin maison
Bar rôti au beurre rouge, fondue de poireaux
Médailon de veau chasseur, flan de celeris
&
Baccara caramel beurre salé et poire, coulis de fruits rouges
Notre assiette gourmande
Marquise chocolat noir et poivre de sichuan
&
Eaux minérales
Café

Les vins : Beaujolais blanc, Lirac (rouge)

Même menu avec coupe de Champagne en apéritif / 62 €





MENU CANNELLE

75€

Cocktail « New York » et ses amuse-bouche
&
Gâteau d'artichauts et foies de volailles aux morilles
Royale de langoustines, crème de crustacés
Tartare de thon à la Tahitienne
&
Fondant d'agneau en croute de lavande et épinards
Dorade sauce fraîcheur à la mangue, riz vénéré
Emincé de bœuf à la Flamande
&
Fromages
&
Petit financier poire caramel et pistache
Blanc-manger à l'Amaretto et myrtille
Profiterole tout chocolat et rhum
&
Eaux minérales
Café

Les vins : Bourgogne blanc, Saint amour (rouge)





MENU SAFRAN

115€

Coupe de Champagne et ses amuse-bouche (5 pièces)
&
Sablé de gambas au caviar d'aubergine au poivre de Sichuan
Foie gras poêlé à la rhubarbe et fruits rouges
Salade de homard au safran et basilic
&
Blanquette de lotte à la vanille, pilaf de blé
Noix de Saint-Jacques au vermouth et tagliatelles de légumes
Filet de bœuf aux morilles et sa pomme d'arfin
&
Fromages
&
Notre déclinaison de desserts
Pièce montée
Pavlova aux fruits de saison
&
Eau minérale
Café et ses mignardises

Les vins : Chablis (blanc), Bordeaux Graves (rouge)





FORMULE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE « LONDRES »

68 €

Apéritif : Sangria Maison et ses canapés/softs

Mini hamburger de magret à la coriandre

Navette de foie gras, chutney de rhubarbe

Bouchée de thon au sésame sur blinis

Spoon d'accras de morue à la mangue

Mini brochette de légumes

Suédois au saumon fumé et crème d'aneth

Petites verrines du moment

Brochette de fromages affinés

Assortiment de petits fours sucrés (4 pièces/pers.)

Café et eaux minérales

Les vins : « petit coudoulis » rouge et blanc

VIN D'HONNEUR COCKTAIL

36 €

Buffet appétitifs

Durée de 2 heures comprenant :

Boissons : Martini rouge et blanc, Campari, Ricard, Gin, Vodka,

Whisky, Porto, vin blanc et crème de cassis

Bière, jus de fruit, eaux minérales, sodas.

6 pièces de petits fours (salé ou sucrés) par personne, olives,
fruits secs - **supplément canapés (6 pièces) 15 €**

Même formule avec coupe de Champagne en apéritif 42 €





MENU SÉMINAIRE

75€

Café d'accueil et ses viennoiseries
Pause en cours de matinée

Mise à disposition d'une salle de travail de 9h à 12h

&

Cocktail « Edimbourg » et ses amuse-bouche

&

Léger coulibiac de saumon au beurre d'aneth
Foie gras frais de canard à la graine de coriandre et dragée
Salade de pousses d'épinards et asperges, sauce verte

&

Magret de canard aux abricots, petit gratin maison
Bar rôti au beurre rouge, fondue de poireaux
Médailon de veau chasseur, flan de céleris

&

Baccara caramel beurre salé et poire, coulis de fruits rouges
Notre assiette gourmande
Marquise chocolat noir et poivre de sichuan

&

Eaux minérales
Café

Les vins : Beaujolais blanc, Lirac (rouge)

**Même formule pour un horaire de 9h à 18h / 90 €
(avec une pause supplémentaire)**





MENU ENFANT

23 €

Assiette de crudités
&
Poulet rôti, pommes sautées
&
Dessert
&
Sodas / jus de fruits

LOCATION DE SALLE ET MATÉRIEL

Ces tarifs sont applicables que dans le cas de location « sèche »

Vous avez également la possibilité de louer nos salles de réception sans restauration. Dans cette configuration vous avez la possibilité de faire appel à un traiteur extérieur ou d'apporter vos denrées consommables.

Deux salles sont à votre disposition :



LA SALLE DE LA CIPALE ET SA TERRASSE ATTENANTE

Salle (80 m²) : capacité de 60 couverts assis (80 m²),
100 personnes en buffet debout
Terrasse attenante (80 m²) à disposition



LA SALLE DU FOREST CLUB ET SA TERRASSE ATTENANTE

Salle panoramique de 70 m² sonorisée.
Terrasse attenante couverte de 120 m²

Location pour une durée de 6h (tarif par salle)	1500€
Heure supplémentaire	120 €
Mise à disposition de matériel de sonorisation	50 €
Mise à disposition d'un écran de projection	20 €

