

MENU DE FÊTES

Déjeuner

10 personnes minimum
à partir de 45 € TTC/convive

Accords mets & vins : à partir de 15 € TTC/convive

OU

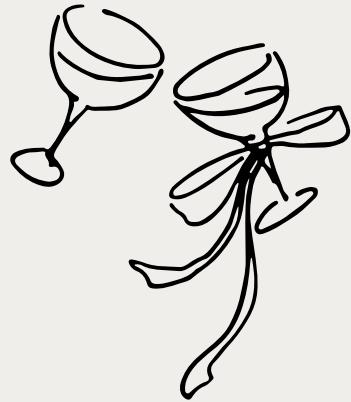
Formule privatisation en soirée

30 personnes minimum et 80 personnes maximum
Privatisation du restaurant : 780 € TTC
Dîner : à partir de 45 € TTC/convive
Accords mets & vins : à partir de 15 € TTC/convive

La Parenthèse



MENU



ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

Toast de pogne & chutney d'hiver

OU

Gravlax de saumon au citron & à l'aneth

Crème aux herbes & légumes croquants

PLATS

Joue de sandre mijotées aux agrumes
comme une blanquette

OU

Fricassée de chapon déglacée au cidre,
châtaignes pommes & lard fumé

FROMAGES AFFINÉS

En supplément 6,00 €

DESSERTS

Bûche aux chocolats Valrhona, biscuit madeleine à la
noisette & praliné croustillant

OU

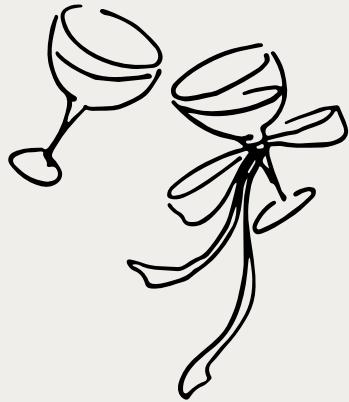
Bûche façon tatin, insert pommes caramélisées,
crèmeux à la fève tonka, biscuit moelleux au combava

45 € TTC / PERSONNE

La Parenthèse



MENU



ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit

Toast de pogne & chutney d'hiver

OU

Gravlax de saumon au citron & à l'aneth

Crème aux herbes & légumes croquants

PLATS

Joue de sandre mijotées aux agrumes
comme une blanquette

&

Fricassée de chapon déglacée au cidre,
châtaignes pommes & lard fumé

FROMAGES AFFINÉS

En supplément 6,00 €

DESSERTS

Bûche aux chocolats Valrhona, biscuit madeleine à la
noisette & praliné croustillant

OU

Bûche façon tatin, insert pommes caramélisées,
crémeux à la fève tonka, biscuit moelleux au combava

55 € TTC / PERSONNE

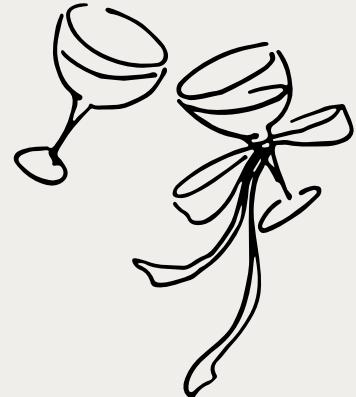
La Parenthèse



Accords mets & vins

LE FORFAIT BOISSONS À 15€

2 verres de Côtes-du-Rhône
Eaux plates et pétillantes



LE FORFAIT BOISSONS À 18€

2 verres de Crozes-Hermitage
Eaux plates et pétillantes

LE FORFAIT BOISSONS À 35€

1 coupe de Champagne blancs de blancs à l'apéritif
2 verres de Crozes-Hermitage
Eaux plates et pétillantes
Thé/Café

DES FORMULES BOISSONS SUPPLÉMENTAIRES SONT POSSIBLES :

FORFAIT PUNCH MAISON

40€/ litre (8 personnes)
Punch fait maison, au rhum ambré, épices et jus de fruits locaux,
servi bien frais

FORFAIT BULLES

Champagne Blanc de Blancs - 9€/personne soit 1 coupe
Champagne Blanc de Blancs - 16€/personne soit 2 coupes

FORFAIT AFTER

Digestifs, spiritueux et sodas
• 55€/bouteille (clan Campbell, rhum Havana, Absolut vodka, get
27, chartreuse...)
A commander 1 semaine avant

FORFAIT HOUBLON

Bière fraîche au fût pour votre événement
Fût de 20L soit 80 demis à 320€/TTC
Fût de 30L soit 120 demis à 480€/TTC



La Parenthèse