

Menu Auvergne 39 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (Minimum 14 convives)

Valable du 1^{er} Octobre 2018 au 31 Mars 2019

AU CHOIX :

Bouchée de cabillaud demi-sel, aux lentilles vertes du Puy et mâche

Terrine maison « petit Marguery », confiture d'oignons rouges

Euf de poule bio poché et poireau baguette, crème mousseuse à la civette

Tronçon de merlu poêlé, étuvée de chou vert au xérès

Filet de canette des Dombes rôtie, mousseline de patate douce et jus acidulé aux griottes

Joue de bœuf braisée au poivre vert, panaché de carottes fondantes

Soupe de mangue au basilic, glace fromage blanc et sacristains

Tarte fine aux pommes, quenelle de crème d'Isigny

Coulant tiède au caramel, compoté de poire et citron vert

Café et Mignardises

Eaux minérales

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

**Vin blanc du Pays des côtes de Gascogne, IGP,
Domaine de Joÿ, 2016**

**Vin rouge de Bordeaux,
Château de Bordes Quancard, AOC, 2013**

**Vin rosé du Languedoc Roussillon, Domaine la
Sapinière 2017**



Morvan 46 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (Minimum 14 convives)

Valable du 1^{er} Octobre 2018 au 31 Mars 2019

AU CHOIX

Salade d'endives au vinaigre de cidre et miel et Haddock artisanal du « Moulin du couvent »

Terrine de Canard des Dombes, marbrée au foie gras, chutney de griottes

Petit chou farci aux escargots de Bourgogne, crème d'ail violet

Filet de Dorade Royale dorée sur sa peau, tombée d'épinard et champignons de Paris, sauce vermouth

Entrecôte de bœuf à la plancha, sauce vigneronne, pomme Darphin

Civet d'épaule de sanglier et poire pochée au vin rouge, mousseline de céleri

Crème brûlée à la vanille Bourbon, Guimauve de notre enfance

Crumble de pommes et coing, sorbet framboise

Moelleux tiède au chocolat amer, sabayon café

Café et Mignardises

Eaux minérales

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc
Bordeaux, Château Roquefort 2015

Vin rouge
Val de Loire Chinon, La Closerie,
L.Duteil, 2016



Menu Bourgogne 53 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (*Minimum 14 convives*)

Valable du 1^{er} Octobre 2018 au 31 Mars 2019

Accueil Gougères aux fromages (2 par personnes)

AU CHOIX

Gambas rôties sur velouté de potimarron

Saumon Bio de Norvège mariné à l'aneth, crème légère à l'avruga et blinis

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits secs et brioche toastée

Pavé de Cabillaud rôti, purée de fèves, vinaigrette d'orange sanguine

Magret de canard du Sud-ouest au miel et au thym, fricassée de salsifis et oignons grelots, pommes cocottes

Selle d'agneau rôtie aux mogettes de Vendée, jus au romarin

Dacquoise au chocolat Gianduja

Orange rôtie au miel d'acacia, tuile aux amandes, glace plombière

Tarte Tatin aux poires Conférences, crème légère au mascarpone

Café et Mignardises

Eaux minérales

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

Vin blanc de Loire, Pouilly Fumé,
Domaine B.Blondelet, 2017

Vin rouge de Bordeaux, Médoc,
Château Lacombe Noailac 2013

Vin de Provence, Domaine
Pereceides Bio 2016



Menu

Prestige 68 € TTC par convive

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de 75 cl pour 2 personnes, Parmi les vins sélectionnés, eau minérale, café)

Choix unique pour tous les convives (Minimum 14 convives)

Valable du 1^{er} Octobre 2018 au 31 Mars 2019

Accueil Gougères aux fromages (2 par personnes)

AU CHOIX

Vol au vent de Ris de Veau aux morilles

Noix de Saint-Jacques des côtes Française poêlées, velouté de châtaignes à l'huile de truffes

Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti (environ 270 gr) fondue d'épinards, jus pressé de crustacés

Filet de Bœuf façon Rossini, pommes macaire, jus au porto

Chèvre frais cendré bio de Monsieur Fabre, salade de saison

Rocamadour du Lot, bouquet de Mesclun

Ananas Victoria gratiné au sabayon champagne glace plombière

Sphère croquante au chocolat, mousse praliné

Soufflé au Grand Marnier « notre spécialité »

Café et Mignardises

Eaux minérales

PAIN SANS GLUTEN ET PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

VINS SELECTIONNES

**Vin blanc de Bourgogne, Macon-
Charnay, Domaine Ternel 2016**

**Vin rouge Château de Coucheroy
propriété A. Lurton- Pessac-
Léognan – 2015**



NOUS PETITS PLUS AU CHOIX

En Supplément & Par personne

Cocktail apéritif Sans Champagne 15.50 €

6 Canapés et fours chauds
Spritz « Marguery », Whisky 4cl, Martini 4 cl, Porto 7 cl,
Jus de Fruits, Eaux Minérales, Perrier

Cocktail apéritif Avec Champagne 20.00 €

(Une bouteille H. Abelé brut 75 cl pour 5 personnes)
6 Canapés et fours chauds
Whisky 4cl, Martini 4 cl, Porto 7 cl, Jus de Fruits, Eaux
Minérales, Perrier

Nos fromages affinés

Saint Marcellin du Vercors **7.00 €**
Pain grillé
Chèvre frais bio de Mr Fabre **8.50 €**
Confiture de tomates vertes

Coupe « Petit Marguery » 8.50 €

Crémant de Loire Langlois, crème de mûre

Spritz 8.50 €

Apérol, Crémant de Loire LANGLOIS,

Kir au Vin blanc du Pays des Côtes de Gascogne 5 €

IGP, (Verre 12 cl) Domaine de Joy « L'étoile » 2015

Coupe de Champagne H.Abelé brut (12cl) 12 €

Et gougères au fromage

Coupe de Champagne H.Abelé rosé (12cl) 14 €

4 canapés selon l'inspiration du chef

Pièce montée traditionnelle 7.00 € (par personne)

Avec un minimum de personnes, à préciser avec le responsable du restaurant

Service voiturier & service souriant

Confirmation à retourner 10 Jours avant la date retenue par e-mail à contact@petitmarguery.com

Ou par courrier : Petit Marguery 9, Bd Port Royal -75013 PARIS

Tel : 01 43 31 58 59

Je soussigné(e), Monsieur, Madame,, confirme la réservation suivante :

• Téléphone :

• E-mail :

Date de la réception : Heure prévue d'arrivée

• Nombre de Couverts

À confirmer par écrit 2 jours ouvrables avant la date de la réception à : contact@petitmarguery.com

• Choix d'apéritif : Prix :

• Choix de Menu (*commun à tous les convives*): Prix :

Entrée :

Plat :

Fromage (en supplément) :

Dessert :

• Souhaitez-vous impérativement du privatif : Oui / Non

• Privatisation si nombre < 15 : 200€ TTC en sus du prix du repas

✓ Chèque d'acompte de 30% du montant estimatif libellé à l'ordre de

Au Petit Marguery à joindre à la confirmation

Rappel : le règlement s'effectue le jour-même sur place.

• Nom, adresse et intitulé de facturation (cachet si possible) :

Attention : la facture sera établie selon les informations que vous nous préciserez ci-dessous ; aucune facture ne sera refaite après votre départ des lieux.

.....

.....

• J'ai bien noté que pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et de planning, je m'engage à respecter les délais ci-dessous :

○ **Diminution du nombre de couverts** : 2 jours ouvrables avant la date de la réception

○ **Augmentation du nombre de couverts** : 2 jours ouvrables avant la date de la réception

Fait à, le

Signature