



## Menu Prestige 66 € TTC par convive

Menu unique pour tous les convives

Valable du 1<sup>er</sup> Avril 2014 au 30 Septembre 2014

### AU CHOIX :

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Vol au vent de Ris de Veau aux morilles

Demi-homard Breton en salade,  
suprêmes de pamplemousse et grenade

\*\*\*\*

Mignon de veau cuit au sautoir, jus corsé  
aux tomates confites, Barigoule d'artichauts poivrade

Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti (environ 270grs)  
fondue d'épinards, beurre tranché à la mûre

\*\*\*\*

Chèvre frais cendré bio de Monsieur Fabre,  
salade de saison

Rocamadour du Lot, bouquet de Mesclun

\*\*\*\*

Millefeuille au chocolat et framboises du Limousin

Soufflé au Grand Marnier « notre spécialité »

Café et Chocolat

### Vins Sélectionnés (Une bouteille pour 2 convives)

Vin blanc de Loire, Pouilly Fumé B.Blondelet, 2013

Bourgogne rouge, Irancy Domaine Colinot AOC,  
Côte du Moutier, 2010


Eaux minérales



### En supplément

Prix par personne

**Vin blanc de pays des Côtes de Gascogne** 5.00 €  
(Verre 12 cl)

Domaine de Joy « L'étoile » 2011 ,  
allumettes au paprika

**Coupe de Champagne Henri Abelé brut** 9.50 €  
Et mélanges salés

**Coupe de Champagne Ruinart rosé** 14.00 €  
4 canapés selon l'inspiration du chef

**Open Bar Sans Champagne** 15.50 €  
6 Canapés et fours chauds  
(Whisky, Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

**Open Bar Avec Champagne** 20.00 €  
(Une bouteille pour 5 personnes)  
6 Canapés et fours chauds  
(Champagne Henri Abelé brut, Whisky,  
Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

Pièce montée traditionnelle 7.00 €

Pyramide de champagne 9.00 €  
A partir de 20 personnes

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.



## Menu Bourgogne à 49€ TTC par convive

Choix unique pour tous les convives

Valable du 1<sup>er</sup> Avril 2014 au 30 Septembre 2014

### AU CHOIX :

Belles asperges blanches, copeaux de Serrano,  
mayonnaise allégée

Melon de pays et noix de veau en chiffonnade,  
réduction de Maury

Salade d'artichauts aux girolles, bouquet de mesclun,  
vinaigrette au balsamique

\*\*\*\*

Magret de canard du Sud-ouest aux pêches,  
Clafoutis de courgettes

Pavé de Cabillaud rôti, polenta aux olives,  
coulis de piquillos

Filet de bœuf rôti et beurre Marchand vin,  
pommes Darphin et échalotes confites

\*\*\*\*

Gratin de fruits rouges, glace au chocolat blanc

Ganache tendre au chocolat Caraïbes et  
dacquoise aux amandes


Macaron aux fraises et crème Chibouste

Café et Chocolat

### Vins Sélectionnés (une bouteille pour 2 convives)

Vin de Loire blanc, Sauvignon de Saint Bris,  
« Chablisienne » 2011

Bordeaux rouge du Médoc,  
Château Lacombe Noaillac, 2007

Vin rosé des Côtes de Provence, Domaine des Peirecèdes,  
« Le fil d'Ariane » 2013 

Eaux minérales



### En supplément

Prix par personne

**Vin blanc de pays des Côtes de Gascogne** 5.00 €  
(Verre 12 cl)

Domaine de Joy « L'étoile » 2011 ,  
allumettes au paprika

**Coupe de Champagne Henri Abelé brut** 9.50 €  
(12 cl)  
Et mélanges salés

**Coupe de Champagne Ruinart rosé** 14.00 €  
(12 cl)  
4 canapés selon l'inspiration du chef

**Open Bar Sans Champagne** 15.50 €  
6 Canapés et fours chauds  
(Whisky, Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

**Open Bar Avec Champagne** 20.00 €  
(Une bouteille pour 5 personnes)  
6 Canapés et fours chauds  
(Champagne Henri Abelé brut, Whisky,  
Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

Pièce montée traditionnelle 7.00 €

**Nos fromages**  
Saint Marcellin du Vercors, 7.00 €  
pain Poujéran grillé

Chèvre frais bio de Mr Fabre, 8.50 €  
Confiture de tomates vertes

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.

**LES PETITS PLUS**

Service voiturier, service souriant



**Menu Morvan à 41 TTC par convive**  
**Choix unique pour tous les convives**  
**Valable du 1<sup>er</sup> Avril 2014 au 30 Septembre 2014**

**AU CHOIX :**

Vichyssoise d'asperges vertes ou petits pois (selon saison), chips de pancetta

Pressé de queue de bœuf, foie gras et artichaut de Bretagne

Millefeuille d'aubergine et chèvre frais, crème d'olives noires (servi tiède)

\*\*\*\*

Epaule d'agneau confite cuite 7 heures, asperges vertes

Filet de dorade cuit sur la peau, (selon arrivage), fondue d'épinards, sauce homardine

Train de côte de bœuf rôti entier, sauce Béarnaise, pommes grenailles, champignons de Paris et petits oignons grelots

\*\*\*\*

Tarte fine aux pêches, glace aux calissons D'Aix

Crumble de pommes et rhubarbe, sorbet pêche de vigne

Soupe de fraises au Beaufort de Venise et biscuit langue de chat

Café et Chocolat

**Vins Sélectionnés (Une bouteille pour 3 convives)**

Sauvignon de Touraine blanc, Vieilles Vignes H.Marionnet, 2012

Bordeaux rouge, Château de Bordes-Quancard, « Médaille de bronze au Concours des Grands Vins de France », 2009

Languedoc rosé, Domaine de la Salpinière cuvée Bianca, 2012

Eaux minérales



**En supplément**

Prix par personne

**Vin blanc de pays des Côtes de Gascogne** 5.00 €  
(Verre 12 cl)

Domaine de Joy « L'étoile » 2011 , allumettes au paprika

**Coupe Marguery (12 cl)** 9.00 €  
Crème de mûre et crémant d'Alsace  
3 mini quiches au fromage

**Open Bar Sans Champagne** 15.50 €  
6 Canapés et fours chauds (Whisky, Martini, Porto, Jus de Fruits, Eaux Minérales, Perrier)

**Open Bar Avec Champagne** 20.00 €  
(Une bouteille pour 5 personnes)  
6 Canapés et fours chauds (Champagne Henri Abelé brut, Whisky, Martini, Porto, Jus de Fruits, Eaux Minérales, Perrier)

Pièce montée traditionnelle 7.00 €

**Nos fromages**  
Saint Marcellin du Vercors, pain Poujéran grillé 7.00 €

Chèvre frais bio de Mr Fabre, Confiture de tomates vertes 8.50 €

**Formule tout compris**  
**Coupe Marguery et fromages** 14.00 €

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.



## Menu Auvergne 36 € TTC par convive

Choix unique pour tous les convives

Valable du 1<sup>er</sup> Avril 2014 au 30 Septembre 2014

### AU CHOIX :

Terrine maison « Petit Marguery », chutney de fruits

Tartare de saumon Label rouge et coulis d'avocat,  
tuile de pain de campagne à l'huile d'herbes

Petites tomates rôties au fenouil et tome de chèvre,  
pistou de Riquette

\*\*\*\*

Bas carré de veau confit au citron,  
pommes de terre écrasées à la civette

Suprême de poulet fermier du Sud-ouest,  
doré au sautoir, bouquetière de légumes,  
vinaigrette d'abricots

Pavé de merluchon poêlé, courgettes farcies aux  
champignons de Paris

\*\*\*\*


Coulant au chocolat amer et crème de chantilly

Panna cotta griotte et son coulis de fruits rouges


Soupe de poire pochée à la verveine,  
glace au lait d'amandes

Café et Chocolat

**Vins Sélectionnés \***  
**(une bouteille pour 3 convives)**

IGP Côte de Gascogne blanc, l'Esprit  
Domaine de Joy, 2011 

Gamay de Touraine rouge,  
Vieilles Vignes H.Marionnet, 2011/12

IGP rosé, Méditerranée,  
La Demoiselle sans Gène, 2013 

Eaux minérales



### En supplément

Prix par personne

**Vin blanc de pays des Côtes de Gascogne** 5.00 €  
Verre 12 cl

Domaine de Joy « L'étoile » 2011 ,  
allumettes au paprika

**Coupe Marguery (12 cl)** 9.00 €  
Crème de mûre et crémant d'Alsace  
3 mini quiches au fromage

**Open Bar Sans Champagne** 15.50 €  
6 Canapés et fours chauds  
(Whisky, Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

**Open Bar Avec Champagne** 20.00 €  
**(Une bouteille pour 5 personnes)**  
6 Canapés et fours chauds  
(Champagne Henri Abelé brut, Whisky,  
Martini, Porto, Jus de Fruits,  
Eaux Minérales, Perrier)

Pièce montée traditionnelle 7.00 €

**Nos fromages** 7.00 €  
Saint Marcellin du Vercors,  
pain Poujéran grillé

Chèvre frais bio de Mr Fabre, 8.50 €  
Confiture de tomates vertes

**Formule tout compris**  
**Verre de vin blanc (12 cl) et fromages** 11.50 €

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.

**LES PETITS PLUS**

Service voiturier, service souriant



## CONFIRMATION DE RESERVATION

(à retourner 10 Jours avant la date retenue par e-mail à [contact@petitmarguery-rivedroite.com](mailto:contact@petitmarguery-rivedroite.com) ou par fax au 01 43 36 73 34)

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

**Au Petit Marguery - Rive droite**  
**64 avenue des Ternes - 75017 Paris**  
**Tel : 01 45 74 16 66 - Fax : 01 45 72 44 32**

- 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-rivedroite.com ou par fax au 01 43 36 73 34*
- 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
- ✓ **Chèque d'acompte** de 30% du montant estimatif libellé à l'ordre de  
**Au Petit Marguery - Rive droite 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.*

.....  
.....  
.....

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.



- 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

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser si d'aventure un plat venait à manquer.