

AU PETIT RICHE

PRINTEMPS 2025



SALONS PRIVÉS

Confort et intimité au coeur de Paris

Au Petit Riche, c'est le Val de Loire à Paris : une cuisine généreuse et une cave unique pour les instants éphémères et rares de la vie. Nous vous accueillons comme à la maison dans l'un de nos quatres salons privés pour vos événements professionnels ou privés.



OFFRES SALONS

PETIT-DEJEUNER

Du lundi au dimanche de 8h30 à 10h30

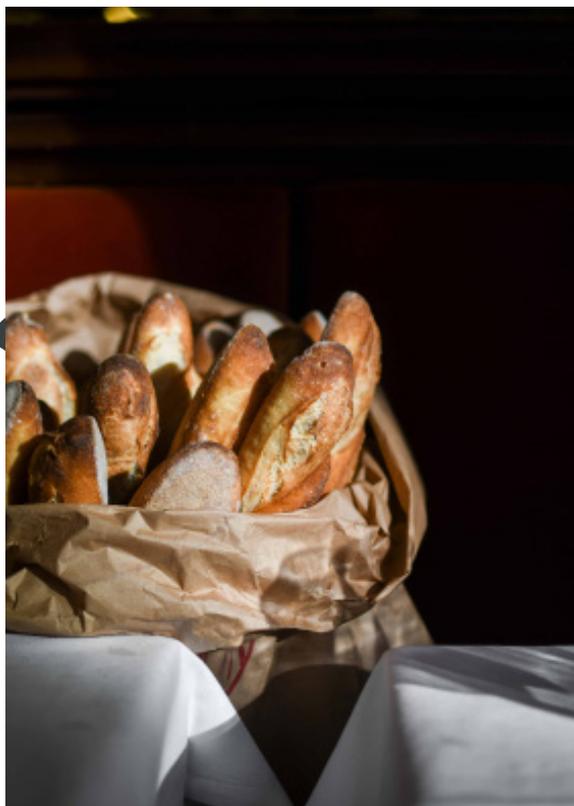
Formule complète 18,5€ / personne

DEJEUNER

Du lundi au dimanche de 12h à 15h30

Menu 60€ / personne

Menu 76€ / personne





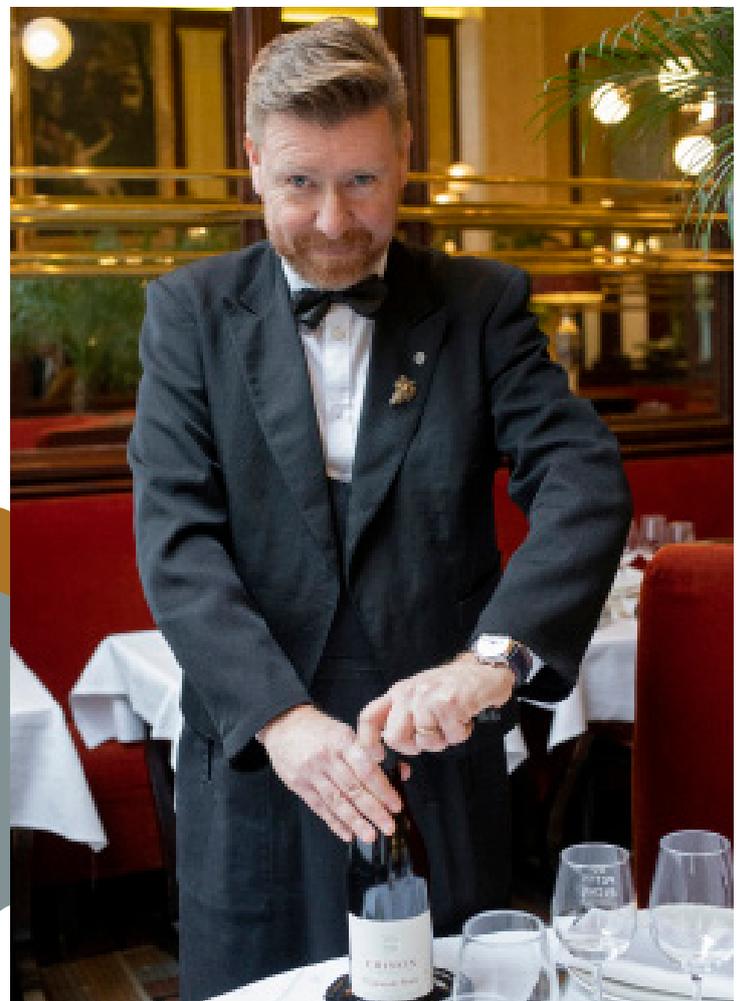
Quatre salons
Capacité de
6 à 45 personnes
Configuration à
personnaliser selon
vos besoins.

DINER

Du lundi au dimanche de 19h à 23h
Menu 60€ / personne
Menu 76€ / personne

AFTER-WORK

Pour plus d'informations sur les événements à venir, n'hésitez pas à visiter notre page Instagram.





PETIT-DEJEUNER

18,50€ par personne

Boissons chaudes, jus d'orange, viennoiseries, petits pains avec confitures, eaux minérales

MENUS SALONS

MENU A 60€

ENTREES

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

Terrine de campagne maison, cornichon et salade verte

Salade de betteraves, fromage de chèvre de Loire

PLATS

Filet de bar, purée de chou-fleur et sauce vierge

Suprême de pintade fermière, purée de pommes de terre et jus de volaille

Boudin noir de Christian Parra, purée et sauce au Porto

Tartare d'un mélange de légumes de saison

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Touraine blanc « Pointe d'agrumes »

Et

Bourgueil rouge Delaunay

Café / eau minérale

MENU A 76€

1 flûte de champagne

ENTREES

Foie gras de canard, pain de campagne grillé

Ceviche de Daurade Bio, nage verte

Salade de betteraves, crème épicée et brisures de fromage de chèvre de Loire

Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge, lard fumé

PLATS

Filet de bar, purée de chou-fleur et sauce vierge

Suprême de pintade fermière, purée de pommes de terre et jus de volaille

Filet de bœuf, sauce au poivre, mille-feuille de pomme de terre snaché

Boudin noir de Christian Parra, purée et sauce au Porto

Tartare d'un mélange de légumes de saison

DESSERTS

Baba moelleux au rhum, chantilly

Traditionnel Chou à la crème

Mousse au chocolat

Finger fraise et pistache

BOISSONS

Pouilly fumé, Terres de Cailottes "FX Bard" Et Chinon

La petite timonerie "FX Bard" 2022

Café / eau minérale

AFTER-WORK

Pour plus d'informations sur les événements à venir, n'hésitez pas à visiter notre page Instagram.



BOISSONS

Au choix : 1 cocktail ou 2 verres de vins

COCKTAILS PREMIUMS COCKORICO

Negroni

Moscow mule

Old fashioned

Cosmopolitan

Gin garden

NOS VINS AU VERRE

Suggestions de notre Sommelier

Touraine rosé 2018 - F.X. Barc

Vouvray pétillant - Domaine Aubert

Vouvray blanc sec - Domaine Aubert

Sancerre blanc 2018 - Domaine Paul Cherrier

Sancerre rouge 2016 - Domaine St Pierre P.Prieur

PLANCHES A PARTAGER

Un savoureux mélange sélectionné pour vous de produits faits maison et de bons artisans

PATE EN CROUTE MAISON

Volaille, magret, foie gras et fruits secs, légumes de saison en pickles

ou SAUMON FUME MAISON

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème citronnée et toast de pain de campagne gillé

ou PLANCHE LIGERIENNE-FROMAGE

Sainte-Maure de Touraine et chèvres affinés de Dominique Fabre

ou PLANCHE CLASSIQUE -CHARCUTERIE

Jambon Prince de Paris, jambon de Parme, chorizo ibérique

ou PLANCHE VOSGIENNE -GIBIER SAUVAGE

Saucisson de sanglier au poivre et terrine de cerf à la bière brune BAP et aux champignons de Paris

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Mise en place du choix des plats dans le menu souhaité avant la prestation :

· Pour un groupe jusqu'à 13 personnes, vous pouvez choisir un menu sur les deux et avez les deux possibilités suivantes :

Ou, faire choisir à chaque convive avant le repas (l'entrée, le plat et le dessert), et nous communiquer les différents choix de chaque convive ou choisir le jour même aise indument retenu.

· Pour un groupe à partir de 14 personnes, pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle ; vous devez choisir un menu sur les deux.

Il faudra faire choisir à chaque convive avant le repas (l'entrée, le plat et le dessert), et nous communiquer les différents choix de chaque convive.

Certaines exceptions seront acceptées, notamment pour des personnes végétariennes, allergiques à certains aliments.

Afin de garantir la qualité du service, le choix du menu et des plats (sous réserve de disponibilité) doit être communiqué 8 jours avant la date du repas.

Applications

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement.

Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Les menus de groupes et les tarifs annoncés sur internet sont ceux de la période en cours et sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Prix

Les tarifs sont exprimés TTC, et s'entendent par personne.

Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

Le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 48 heures avant la date du repas.

Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

Des arrhes de 50% du montant de la prestation peuvent être demandées. Votre réservation sera considérée comme définitive dès réception des arrhes, ce, 4 jours avant la date du repas. Sinon, le restaurant se réserve le droit d'annuler votre réservation.

Autrement, le montant global de votre repas, devra être réglé le jour même de la prestation.

Si le paiement doit se faire par facture, en différé. Veuillez, je vous prie, nous en avvertir le jour de la réservation. Cette démarche se fait selon le type de demande, des arrhes vous seront probablement demandées.

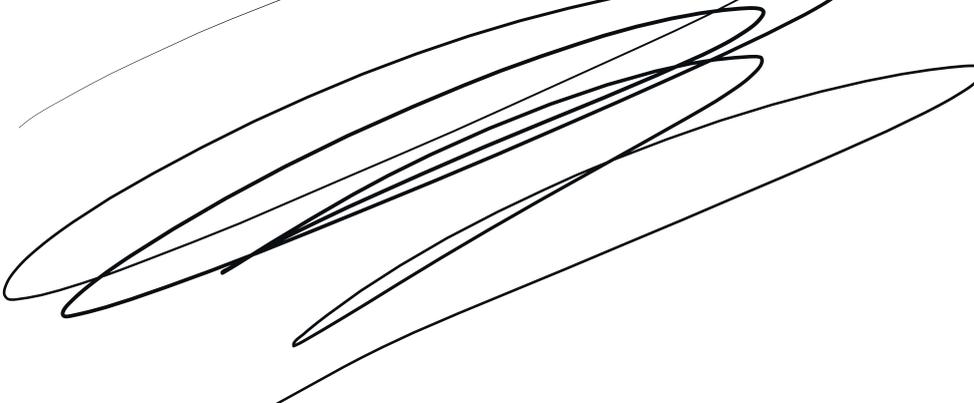
Pour toute réservation non annulée, si le groupe ne se présente pas le jour de la réservation annoncée, tous les repas seront dus.

Si des arrhes ont été versées et que l'annulation a été signalée dans les délais, vous serez totalement remboursés. Nous vous informons que nous devons être libérés à 23h30, en soirée.

LOCATION DE NOS SALONS PARTICULIERS

En dessous de 6 personnes, le supplément pour la privatisation de votre repas est de 150€.

Prix TTC service compris 15 %/HT



Nous avons hâte de vous
recevoir !



**AU
PETIT
RICHE**

MAISON FONDÉE EN 1854

25 rue le Peletier
75009 PARIS
www.restaurant-aupetitriche.com
commercial@restaurant-aupetitriche.com
01.47.70.68.68