

# Les Noces de Jeannette

Tel : +33 1 42 96 36 89 □ Fax : +33 1 47 03 97 31

14, rue Favart – 75002 Paris

E-mail : [paris@lesnocesdejeannette.com](mailto:paris@lesnocesdejeannette.com) – site : [www.lesnocesdejeannette.com](http://www.lesnocesdejeannette.com)

## Menus Déjeuner d'affaires à 35 €

Uniquement en Déjeuner

### Menu Déjeuner 1

Kir et petits feuilletés  
Terrine de saumon aux herbes  
Emincé de volaille aux champignons  
Miroir aux fruits rouges et coulis  
Vin Merlot (Sérame) Eaux minérales Café

### Menu Déjeuner 2

Kir et petits feuilletés  
Marbré de chèvre au pesto en salade  
Dos de Cabillaud à l'anis  
Délice au chocolat  
Vin Merlot (Sérame) Eaux minérales Café



## Menus Haussmann à 39 €

### Haussmann 1

Kir et petits feuilletés  
Terrine de crustacés sauce acidulée  
Canard rôti aux épices  
Gâteau Opéra, crème anglaise  
Bordeaux Eaux minérales Café

### Haussmann 2

Kir et petits feuilletés  
Salade de roquefort aux noix et airelles  
Saumon à la vapeur, sauce champagne  
Nougat glacé au coulis de framboise  
Bordeaux Eaux minérales Café



## Menus Richelieu à 48 €

### Richelieu 1

Kir et petits canapés  
Salade Folle aux écrevisses  
Filet de bœuf à la bordelaise  
Douceur aux Griottines  
Chablis Bordeaux Eaux minérales Café

### Richelieu 2

Kir et petits canapés  
Cannelloni de saumon, salade Capucine  
Confit de canard, pommes Sarladaise  
Vacherin glacé  
Chablis Bordeaux Eaux Minérales Café



## Menus Prestige à 57€

### Prestige 1

Kir Impérial et petits canapés  
Terrine de foie gras, petite brioche  
Tournedos aux champignons des bois  
Emotion au chocolat  
Petites mignardises  
Chablis Bordeaux Eaux minérales Café

### Prestige 2

Kir Impérial et petits canapés  
Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis  
Magret de canard aux griottines  
Tarte Tatin, crème fraîche  
Petites mignardises  
Chablis Bordeaux Eaux minérales Café



## Menus Impérial à 75€

### Impérial 1

Kir Impérial et petits canapés  
Bûchette de saumon fumé et tartare  
Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis  
Granité au Calvados  
Filet de bœuf rôti à l'estragon  
Assiette gourmande  
Petits Fours frais  
Chablis Bordeaux Eaux minérales Café

### Impérial 2

Kir Impérial et petits canapés  
Terrine de foie gras, petite brioche  
Filet de Bar rôti, jus acidulé  
Granité au Calvados  
Délice de veau aux girolles  
Assiette gourmande  
Petits Fours frais  
Chablis Bordeaux Eaux minérales Café

## Menus Champagne à 100 €

### Champagne 1

Champagne Mercier Brut rosé  
avec petits canapés  
Bûchette de saumon fumé et tartare  
Marbré de Saint Jacques au Champagne  
Granité au marc de Champagne  
Filet de bœuf rôti à l'estragon  
Variation autour du Chocolat  
Eaux Minérales, café et petits fours frais  
Champagne Veuve Fourny 1<sup>er</sup> Cru  
Champagne Drappier Zéro Dosage

### Champagne 2

Champagne Mercier Brut rosé  
avec petits canapés  
Terrine de foie gras, petite brioche  
Filet de Bar rôti, jus acidulé  
Granité au marc de Champagne  
Délice de veau aux girolles  
Variation autour du Chocolat  
Eaux Minérales, café et petits fours frais  
Champagne Veuve Fourny 1<sup>er</sup> Cru  
Champagne Drappier Zéro Dosage

#### **En suppléments :**

Fromage : Brie de Meaux sur salade 6€/pers  
La Bouteille de Champagne 1<sup>er</sup> cru Veuve Fourny 45€

#### **Conditions de réservation et de facturation :**

*Plats identiques pour l'ensemble des convives.*

*Le nombre exact de convives doit être fixé au plus tard 48 heures avant la date de prestation.*

*Nous demandons un acompte de 30% lors de la réservation.*

*Le solde est à payer à la fin de la réception.*