



Menu de groupe



LE BOSQUET

Restaurant du Parc Floral

Restaurant 
Le Bosquet
Parc floral de Paris - Vincennes

Toutes nos préparations sont faites maison.
Nos produits sont majoritairement issus de circuits courts et labélisés (viande de bœuf de race limousine, poulet "Label Rouge" ...).

Tous nos fruits & légumes sont issus de l'agriculture biologique.
Afin de renforcer notre positionnement éco-responsable, notre établissement est, par ailleurs, engagé dans une démarche de certification ISO 14001.



MENU à 39€ ttc

entrée + plat + dessert

Choisir un menu unique pour l'ensemble des participants, exception possible pour les végétariens

A discrétion : Eau minérale plate et gazeuse.
Café artisanal, thé et infusion Dammann Frères

Entrées au choix

- Rillettes crémeuses de poisson
- Carpaccio de tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala
- Velouté du jour ou gaspacho de tomates à la menthe
 - Toast de foie gras et son chutney maison (+3€ ttc)

Plats au choix

- Suprême de poulet, sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre
- Poisson du jour, sauce vierge, légumes de saison rôtis
- Assiette végétarienne : crudités, légumineuses, céréales, légumes cuits
- Confit de canard, sauce aux échalottes, gratin dauphinois (+3€ ttc)

Desserts au choix

- Fondant au chocolat
 - Tarte Tatin
 - Salade de fruits
- Tarte au citron meringuée



En option

Apéritif

Amuse-bouches au choix

- Mini pissaladière
- Rillettes de sardines en tartelette
- Brochette de magret fumé aux poires rôties et comté
- Verrine de guacamole, mousse de carottes à la coriandre
- Cassolette de radis printanier au beurre citron vert
- Verrine de tartare de saumon aux herbes et à la mangue

À l'unité : 4,50€ ttc l'unité

- Assortiment de quatre : 16€ ttc

Assortiment de mini-canapés sur la base de 4 pièces par personne :

Assortiment de mini-canapés sur la base de 4 pièces par personne

Exemple de canapés : crevettes citron confit coriandre, jambon serrano fromage frais et pesto, sardines piment d'espelette sur blinis, canapé fromage frais à l'aneth et saumon fumé, ...

12€ ttc

Fromage

Trilogie du fromager, servie à l'assiette

9,50€ ttc

Menu enfant

Entrée : velouté de potimarron ou tomates mozzarella

Plat : Filet de poulet format nuggets, frites

Dessert : Moelleux au chocolat ou glace

Boisson : un soda au choix, ou sirop

19€ ttc

Pause gourmande

Pour prolonger le temps de votre déjeuner ...

Petits fours sucrés sur la base de 4 pièces par personne.

À discrétion : eau minérale, jus de fruits, boissons artisanales à base de plantes, café artisanal, thé et infusion Dammann Frères

19€ ttc



Formule Buffet champêtre

À partir de 79€ ttc par personne

Entrées

Assortiment de salades (2 recettes différentes dont au moins une végétarienne).

Tartinades (houmous, guacamole et crème de poivron).

Pains variés du boulanger.

Plats

Tartes salées (trois recettes différentes dont une végétarienne).

Brochettes de poulet, ou boulettes de tofu.

Accompagnements : Pomme sautées / Légumes de saison / Poêlée de champignons.

Fromage & charcuterie

Assortiment de fromages et de charcuterie en plateaux.

Desserts

Assortiment de pâtisseries.

Fruits de saison en morceaux.

Boissons

2 verres de vin ou de bière par personne.

A discrétion :

- Eau minérale, jus de fruits, citronnade maison, boissons artisanales naturelles

- Café artisanal / Thé et infusion Dammann Frères.



Carte des vins

(Bouteille de 75cl)

Bulles

CRÉMANT DE LOIRE Domaine des Varinelles	33€ ttc Coupe de 10cl 5,5€ ttc
CHAMPAGNE BRUT Yves Jacopé	50€ ttc Coupe de 12cl 10€ ttc
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC Yves Jacopé	58€ ttc
CHAMPAGNE ROSÉ Yves Jacopé	59€ ttc

Blanc

CÔTES DU RHONE « cuvée Fine Fleur » Domaine des Lauribert	24€ ttc
CHARDONNAY VDP d'OC « Champs de Carra » Closerie Saint Antoine	26€ ttc
CHEVERNY BLANC Domaine Le Portail	29€ ttc
ANJOU BLANC « Expression du chenin » Domaine des 2 Moulins	34€ ttc
PETIT CHABLIS Domaine Fèvre	40€ ttc
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME Domaine Fèvre	58€ ttc

Rouge

CÔTES DU RHONE « Tradition » Domaine des Lauribert	23€ ttc
FAUGERES « Conviction » Château Chenaie	27€ ttc
CÔTES DE BOURG Château La Gravière	28€ ttc
CHINON « Les Barnabés » Domaine Olga Raffault	33€ ttc
CHOREY LES BEAUNE Domaine Maillard	53€ ttc

Rosé

GRENACHE VDP VAUCLUSE « La Cuvée de Lisa » Domaine des Lauribert	23€ ttc
CÔTES DE PROVENCE « Cuvée Fil d'Ariane » Domaine de Peirecèdes	29€ ttc
CÔTES DE PROVENCE MAGNUM « Cuvée Fil d'Ariane » Domaine de Peirecèdes	64€ ttc



INFORMATIONS PRATIQUES

**Le restaurant « Le Bosquet » se situe dans le Parc Floral du Bois de Vincennes
Route de la Pyramide
75012 Paris**

Métro ligne 1 station "Château de Vincennes"
Sortie n°3 "Cours des Maréchaux - Parc Floral"
RER A, station "Vincennes"
Bus lignes 46 et 112, arrêt "Parc Floral"

Voiture : parkings payants en plein air le long de la route de la Pyramide
Parking Indigo Vincennes Marigny Château couvert à 10 minutes à pied

Vélo : Stationnement vélo aux deux entrées
Deux stations de Velib' à proximité des entrées du Parc Floral

Votre contact

Marie-Alix de Laugeiret – 06.08.16.22.19
Directrice du pôle événements
lebosquetparcfloral@gmail.com

