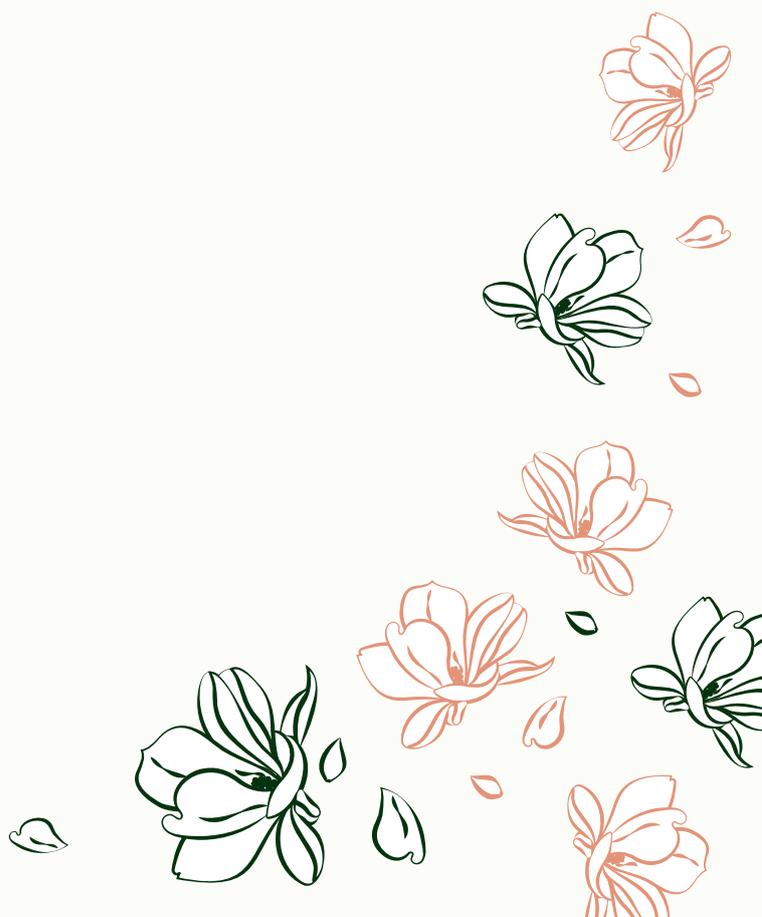


Les Magnolias
Restaurant

&

Le Bosquet
— Restaurant —

Menu de groupe



Les Magnolias
Restaurant

&

Le Bosquet
Restaurant

Toutes nos préparations sont faites maison, et nos produits sont frais.



MENU À 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(hors vin)

Choisir un menu unique pour l'ensemble des participants,

exception possible pour les végétariens

À discrétion : Eau minérale plate et gazeuse.

Café artisanal, thé et infusion Dammann Frères

ENTRÉES AU CHOIX

- Rillettes crémeuses de poisson
- Millefeuille de chèvre, tomates confites
- Velouté de courges, lait de coco, curry, cumin *(novembre à avril)*
- Gaspacho de tomates à la menthe *(mai à octobre)*
- Carpaccio de tomates coeur de boeuf, mozzarella di Bufala, pesto *(mai à octobre)*
- Salade de melon, pastèque, fêta, jambon de pays *(mai à octobre)*

PLATS AU CHOIX

- Suprême de poulet, sauce aux champignons, mousseline de pommes de terre
- Manchons de confit de canard sauce à l'orange, mousseline de pommes de terre *(supplément 3€)*
- Pavé de saumon, sauce aux poireaux, riz, légumes de saison
- Assiette végétarienne : crudités, légumineuses, céréales, légumes cuits

DESSERTS AU CHOIX

- Mi-cuit au chocolat
- Tarte aux pommes, caramel beurre salé
- Salade de fruits, pesto sucré de menthe
- Tarte au citron meringuée



MENU À 65€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(hors vin)

Choisir un menu unique pour l'ensemble des participants,
exception possible pour les végétariens
À discrétion : Eau minérale plate et gazeuse.
Café artisanal, thé et infusion Dammann Frères

ENTRÉES AU CHOIX

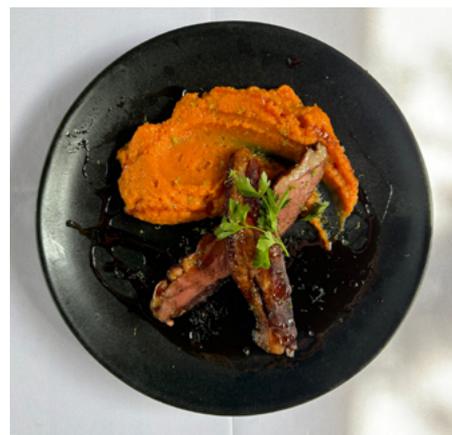
- Tartare de saumon, basilic, mangue, avocat
- Tataki de bœuf, sésame grillé, coriandre, soja
- Saumon fumé, crème citronnée aux herbes
 - Poêlée de champignons, persillade

PLATS AU CHOIX

- Demi magret de canard, sauce au miel et citron vert, mousseline de patates douces
 - Ballottine de volaille, farce forestière, gratin dauphinois, salade de saison
- Filet de bar rôti au beurre nantais, farandole de légumes
- Croustillant de tofu, coulis de tomates aux épices, quinoa, légumes de saison

DESSERTS AU CHOIX

- Sablé et crémeux au chocolat
 - Tarte passion meringuée
 - Pavlova aux fruits de saison
- Sphère chocolat, mousse noisette et crémeux caramel





BUFFET CHAMPÊTRE

À partir de 79€ par personne en journée
ou 119€ par personne en soirée

Entrées :

Assortiment de salades

(2 recettes différentes dont au moins une végétarienne)

Tartinades

(houmous, guacamole et crème de poivron)

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 :

Assortiment de fromages 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, citronnade maison,
boissons artisanales à base de
plantes

· Café artisanal, thé et infusion
Dammann Frères.

EN OPTION

APÉRITIF : 9€ 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

FROMAGE : 6€ par personne

Trilogie du fromager, servie à l'assiette

MENU ENFANT : 18€ par personne

Entrée : Tomates mozzarella

Plat : Filet de poulet croustillant, frites

Dessert : Moelleux au chocolat ou glace

Boisson : un soda au choix, ou sirop

PAUSE GOURMANDE : 19€ par personne

Pour prolonger le temps de votre déjeuner, nous vous proposons un forfait de 2 heures supplémentaires intégrant une formule sucrée.

Mignardises 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



Boissons

VINS *(Bouteille de 75cl)*

Bulles

Crémant de Loire	33,00€
<i>Domaine des Varinelles</i>	
Coupe de 10cl	5,50€
Champagne Brut	50,00€
<i>Yves Jacopé</i>	
Coupe de 12cl	10,00€

Blanc

Côtes du Rhone « cuvée Fine Fleur »	24,00€
<i>Domaine des Lauribert</i>	
Chardonnay VDP d'OC « Champs de Carra »	26,00€
<i>Closerie Saint Antoine</i>	
Chevny blanc	29,00€

Rouge

Côtes du Rhone « tradition »	23,00€
<i>Domaine des Lauribert</i>	
Faugères « conviction »	27,00€
<i>Château Chenaie</i>	
Côtes de Bourg	28,00€
<i>Château La Gravière</i>	

Rosé

Côtes de Povençe « Cuvée Fil d'Ariane »	29,00€
<i>Domaine de Peirecèdes</i>	

COCKTAILS / APÉRITIF

Apérol Spritz (25cl)	9,00€
Sangria (25cl)	5,00€
Kir (12cl) Cassis, Mûre, Pêche	4,00€
Pastis (4cl)	5,00€

JARRES *(6L)*

Sangria	120,00€
Punch	195,00€
Mojito	195,00€
Citronade maison	90,00€
Boissons artisanales	90,00€
<i>Limonade gingembre, Thé glacé à l'hibiscus</i>	



INFORMATIONS PRATIQUES

Les restaurants « Les Magnolias » & «Le Bosquet» se situent
dans le Parc Floral du Bois de Vincennes
96, 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 : parking payant en plein air le long
de la route de la Pyramide
Parking couvert Indigo Vincennes
Marigny Château 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

