



Menu Salon déjeuner Disponible à partir de 8 personnes au déjeuner, uniquement le jeudi et vendredi.

**Christophe Moret et Claire Heitzler ont le plaisir de composer votre menu...*

Forfait à 120€ TTC *Coupe de champagne, canapés (3 pièces par personne)*

Menu 3 plats : entrée, plat, dessert*

Café et mignardises

Eaux minérales à discrétion

Un verre de vin – sélection de notre chef sommelier

Exemples de menu...

Coquilles Saint-Jacques dorées, potiron et châtaignes mijotés

Parmentier de lièvre truffé

Pomme doucement rôtie, marmelade de figue, sorbet citron vert

Ou encore....

Espadon confit grillé, coco de Paimpol en salade tiède

Lieu jaune de petit bateau en chapelure de poivres, légumes gratinés

Tartelette chocolat-banane, sorbet exotique

Pour un supplément de vin, retrouvez notre sélection en page 3.



Menus Salon Disponibles à partir de 8 personnes du mardi au samedi au déjeuner et dîner.

- Choisissez votre formule :

Forfait à 140€ TTC Menu 3 plats : Apéritif classique, entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

Forfait à 180€ TTC Menu 4 plats : Apéritif classique, entrée, poisson et viande, fromage, dessert

- Composez votre menu parmi notre sélection de plats ci-dessous.

Les plats doivent être identiques pour l'ensemble des convives.

- Sélectionnez votre forfait vin en page 3.

Apéritif classique

Champagne (1 coupe), divers alcools, jus de fruits

Canapés cocktails - 3 pièces par personne

Durée : environ 20 minutes

Prolongez votre apéritif de 20 minutes et préférez l'apéritif cocktail (+20€) : 2 coupes de champagne, 6 pièces par personne.

Entrées

Gambas en infusion de citronnelle, risotto coco/curry

Pressé de foie gras de canard, artichaut et truffe noire

Langoustines rafraichies en gelée de caviar

Poissons

*Saint Pierre cuit à plat,
topinambours et artichaut truffé*

Rouget barbet en mosaïque, vinaigrette truffée

Goujonnettes de bar à la basquaise

Viandes

*Grenadin de veau français,
polenta crémeuse aux cèpes, sauce périgieux*

Suprême de pigeonneau façon Rossini, navets fumés

Filet de bœuf au sautoir, tian de nos maraichers, sauce aux olives noires

Trois fromages affinés, chutney aux fruits

Desserts

Tartelette rafraichissante coco / citron vert

Lingot à l'amande douce, sorbet framboise

Mousse légère au chocolat, griottes semies-confites



Vins Salon

Deux options vous sont proposées :

- Vous orientez notre Chef sommelier vers le forfait qui vous intéresse, il choisira les vins en accord avec vos plats.

ou

- Vous souhaitez décider de votre sélection de vin, notre Chef sommelier prendra contact avec vous.

« Nos découvertes » - Forfait à 30€

(1/2 bouteille par personne)

Parcourez les terroirs des régions en plein essor qui font déjà de beaux vins !

« A travers le Monde » - Forfait à 80€

(1/2 bouteille par personne)

Cette sélection de vigneron passionnés vous fera découvrir les plus beaux domaines d'Europe et du Monde

...

« Flacons de Prestige » - Forfait à 150€

(1/2 bouteille par personne)

Retrouvez les grands noms du vignoble français, la Bourgogne, le Bordelais ou encore la Vallée du Rhône sur des millésimes et des producteurs de grande notoriété.

L'eau minérale et le café sont inclus dans ces trois forfaits vins

Choix à la carte sur place ou à l'avance

(Facturation à la bouteille)

Vous trouverez notre carte des vins en annexe page 5.



Nos conditions générales de vente

POLITIQUE D'ACOMPTE

*Un acompte de 50% est nécessaire à la confirmation de l'option.
Merci de noter que votre réservation ne deviendra effective qu'à réception de cet acompte.
Possibilité de régler le montant par carte bancaire ou virement.*

REGLEMENT DU SOLDE

*Sur place (possibilité de régler à réception de facture pour les sociétés uniquement)
Le restaurant Lasserre accepte tous les moyens de paiement à l'exception des chèques.*

POLITIQUE D'ANNULATION

Pour toute réservation, la politique d'annulation suivante sera appliquée :

- Jusqu'à 4 semaines avant la date de début de votre manifestation, celle-ci peut être annulée totalement sans pénalité.*
- Pour toute annulation reçue 29 jours avant la date de votre manifestation, l'acompte perçu sera conservé à titre d'indemnité d'annulation ou réutilisable dans un délai de 3 mois pour un report de date.*
- Pour toute annulation reçue 8 jours avant la date de votre manifestation, l'acompte perçu sera conservé à titre d'indemnité d'annulation et ne sera pas réutilisable.*

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre de convives est à nous communiquer 72h ouvrables avant la prestation. Ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation.

Toute annulation de participants reçue entre 72 heures et la date de début de votre manifestation sera facturée.

La réservation en privatisation, salon privatif implique un nombre payant minimum défini.

Restaurant LASSERRE
17, Avenue Franklin D. Roosevelt
75008 Paris - France
Tel: 33 1 43 59 02 13 Ld: 33 1 43 59 11 61

ANNEXE – EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (sous réserve de quantité)

<u>Les vins Champagne</u>		(75 cl)	<u>Les vins rouges</u>		(75 cl)
2004	LASSERRE « Club de la Casserole »	110 €	<u>La Bourgogne avec la Cote de Nuits</u>		
NM	DUVAL LEROY « Rosé Brut »	160 €	2007	MOREY SAINT DENIS, "En Rue de Vergy"	110 €
NM	BILLECART SALMON « Brut Sous Bois »	215 €	2006	GEVREY CHAMBERTIN, Henri Boillot	110 €
2006	LOUIS ROEDERER « Brut Premier »	125 €	2006	MARSANNAY, Philippe Charlopin	85 €
NM	LOUIS ROEDERER « Brut Rosé »	210 €			
NM	MOET & CHANDON « Brut Impérial »	185 €			
2002	MOET & CHANDON « Dom Pérignon »	650 €			
			<u>La Bourgogne avec la Cote de Beaune</u>		
	<u>Les vins blancs sec</u>				
	<u>La Bourgogne avec le Chablisienn</u>	(75 cl)	2006	SANTENAY, Domaine Lucien Muzard & Fils, «Vieille Vignes»	95 €
2007	CHABLIS 1er Cru, Domaine Garnier & Fils, "Mont de Milieu"	70 €	2005	POMMARD 1ER CRU, Domaine Lucien Muzard & Fils, «Les Cras»	95 €
			2006	VOLNAY, Domaine du Comte Armand	100 €
	<u>La Bourgogne avec la Cote de Nuits</u>				
2002	HAUTES COTES DE NUITS, Méo Camuzet, «Clos Saint Philibert»	100 €			
2007	MARSANNAY, René Bouvier, "Le Clos'	75 €	<u>La Vallée de la Loire</u>		
	<u>La Bourgogne avec la Cote de Beaune</u>		2005	BOURGUEIL, Frédéric Mabileau, «Racines»	45 €
			2007	CHINON, Domaine du Bel Air, «La Fausse Aux Loups »	40 €
2005	MEURSAULT, Henri Darnat, « Clos du Domaine »	110 €	2009	SANCERRE, Domaine Vacheron	70 €
2007	POUILLY VINZELLE, Domaine Valette (Magnum)	170 €	2003	SAUMUR, Romain Guiberteau, «Les Arboises»	85 €
2006	PULIGNY MONTRACHET, Philippe Brenot, «Les Enseignières»	120 €			
2006	SANTENAY, Philippe Brenot, «Clos Genét»	65 €			
			<u>la Vallée du Rhone</u>		
	<u>L'Alsace</u>				
			2009	CÔTE du RHÔNE, Château de Saint Cosme	45 €
2005	ALSACE GRAND CRU Gewurztraminer, Cave de Pfaffenheim, Go	55 €	2005	COTE ROTIE, Bernard Burgaud	120 €
2005	ALSACE GRAND CRU Riesling, Trimbach, «Cuvée Frédéric Emile»	160 €	2006	GIGONDAS, Château de Saint Cosme, "Valbelle"	120 €
			2005	SAINT JOSEPH, Domaine du Tunnel	85 €
	<u>la Vallée du Rhone</u>		2004	CROZES HERMITAGE, Franck Faugier, "Les Chassis" (Magnum)	130 €
2008	SAINT PERAY, Alain Voge, «Flaur de Crussol»	105 €			
2007	CONDRIEU, Xavier Mourier, «Résurgence»	120 €	<u>Le Bordelais</u>		
2004	CROZES HERMITAGE, Domaine Raymond Roure	60 €			
			2004	Château LA GARRICQ	85 €
	<u>La Vallée de la Loire</u>		1995	Château DUFORT VIVENS, Margaux	180 €
			2004	Château L'ARGILUS du ROI, Saint Emilion	95 €
2006	MONTLOUIS SUR LOIRE, François Chidaine, «Les Choisilles»	66 €	2004	Château HAUT MARBUZET, Saint Estèphe	170 €
2007	MENETOU SALON, Domaine Fournier	45 €	1996	Château CLINET, Pomerol	300 €
2007	SANCERRE, Emile Bolland, "Croq Cailotte"	70 €			
2004	SAUMUR, Romain Guiberteau, «Brézé-Les Clos»	100 €			