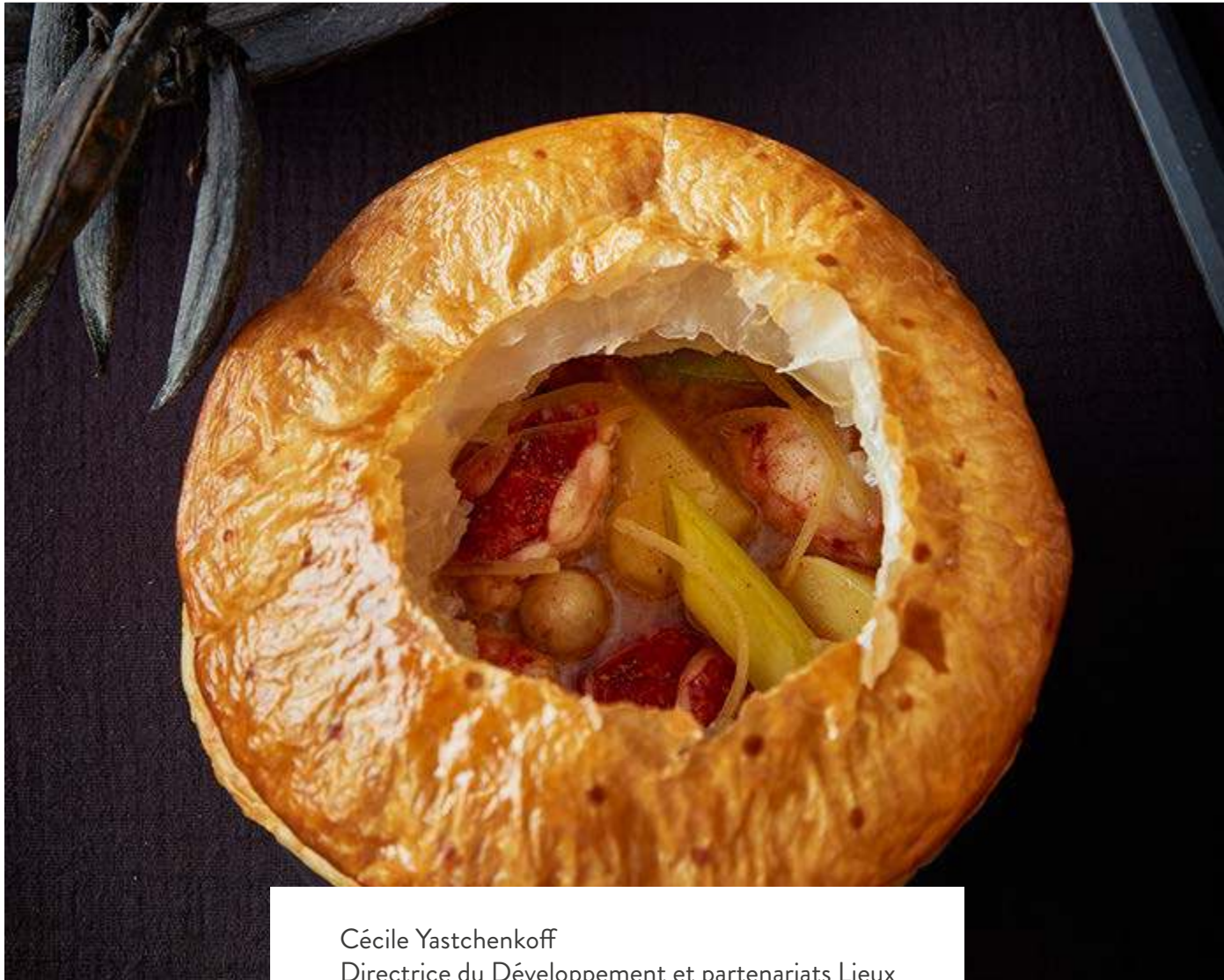




Douceur
hivernale

LENÔTRE
PARIS



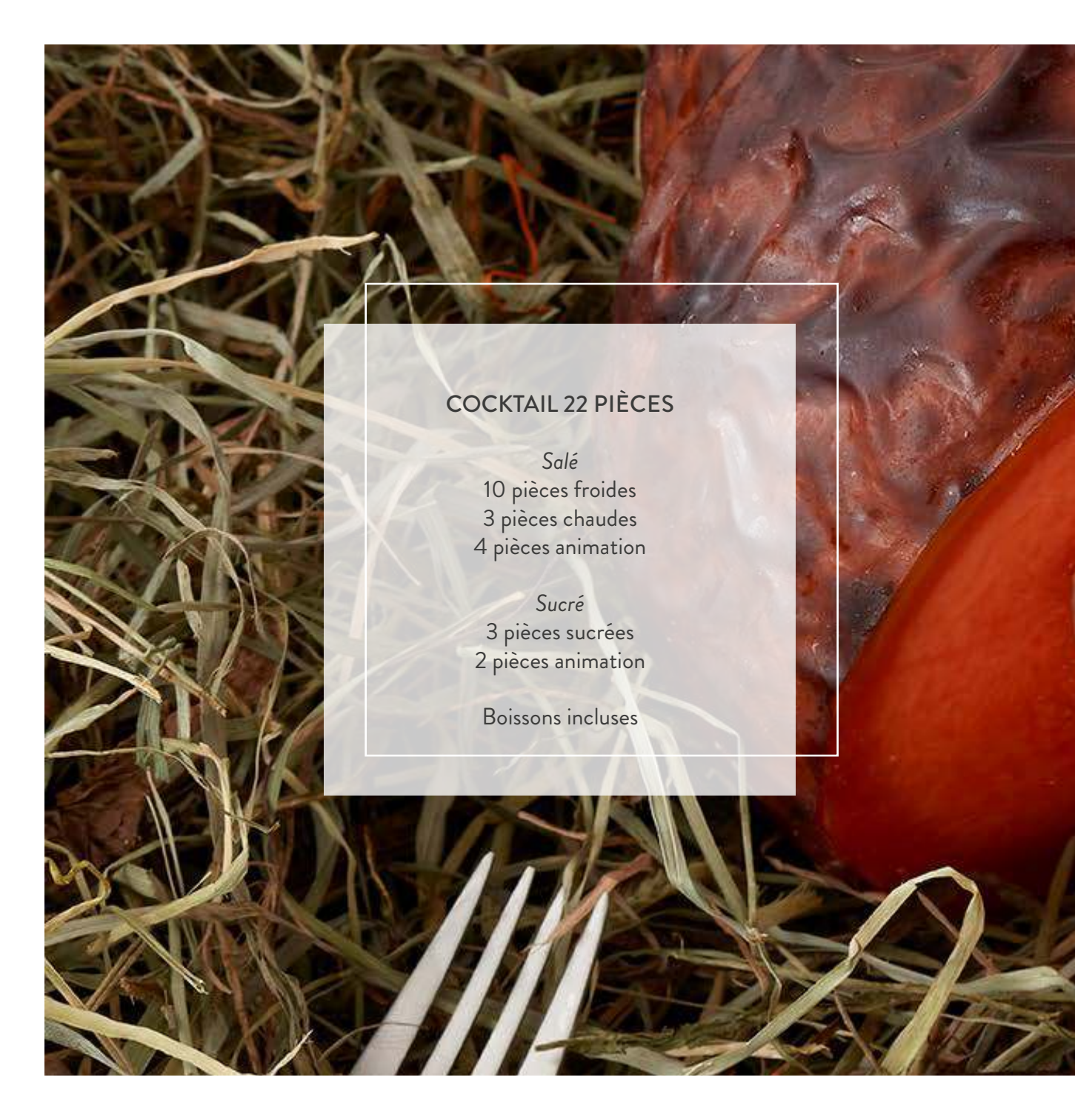
Cécile Yastchenkoff
Directrice du Développement et partenariats Lieux
01 30 81 47 36
06 09 75 80 01
cecile.yastchenkoff@lenotre.fr

Edito

La maison Lenôtre vous accueille tout l'hiver et a imaginé juste pour vous un programme cocooning à souhait.... Profitez de la douceur hivernale grâce à une offre clé en main pour tous vos événements. Une gastronomie gourmande et élégante, un décor qui revisite le blanc pur d'un manteau neigeux, un service attentionné et bienveillant qui prend soin de vous et de vos invités loin des frimas de décembre...

Découvrez notre offre «Douceur hivernale», dans laquelle tout est prévu, tout est inclus, et réchauffez-vous autour d'un cocktail réconfortant aux saveurs authentiques et aux goûts subtils. Irrésistible.

110 € HT
par personne*



COCKTAIL 22 PIÈCES

Salé

10 pièces froides
3 pièces chaudes
4 pièces animation

Sucré

3 pièces sucrées
2 pièces animation

Boissons incluses



SERVICES

Sont inclus
Maîtres d'hôtel
Cuisiniers

Décoration
Arts de la table
Matériel



*Gastronomie
salée*

Les animations à partager

Deux animations froides aux couleurs de l'hiver

LE BAR À SOUPES D'HIVER

Le velouté de potiron se marie à la châtaigne en copeaux, le bouillon de topinambour aux petits champignons enoki et la soupe de cresson maraîcher à un pomsotto. Croûtons et croustilles de pain.



LE BANC D'HUÎTRES ET CRÈME DE RAIFORT

La simplicité iodée de quelques huîtres d'Isigny de pleine mer agrémentée de pain de seigle maison, de beurre fermier, de citron, de vinaigre d'échalote et pour les amateurs du piquant moutardé d'une émulsion de raifort.



L'animation chaude

LA VOLAILLE EN BRIOCHE

Brioche maison de volaille rôtie farcie au foie gras et aux noix, servie à la découpe devant les convives. Butternut cuit entier au four, moelleux et confit servi à la cuillère et accompagné de quelques cèpes poêlés.



Les jolies créations salées

MISES EN SCENE

Feuille à feuille de pomme de terre
Charlotte et crémeux de comté, sel rose de l'Himalaya

Pâté croûte à partager du bout des doigts
Petit pâté de volaille, châtaigne et pruneau, dernière création de Loïc, notre jeune charcutier

Le poireau en splendeur farci volaille
et foie gras de canard. A agrémenter d'une sauce rémoulade aux herbes



MINI BOX

Déclinaison végétarienne tout carotte
Crémeux de carotte, coco et gingembre, brunoise de carotte, sauce carotte aux épices et croustillant de pain grillé

Cuivre & cook d'un pot au feu de volaille
au jus moutardé

Tourteau et tartare de mangue
au quinoa soufflé. Parfums de coriandre, citronnelle et citron vert



CRÉATIONS

Coeur de saumon fumé, condiment pomme verte et feuille de câprier

La simplicité d'une sole juste cuite, sauce tartare et toast Melba
Le blanc d'une Saint-Jacques juste nacrée, crème de champignon et encre de seiche

Coeur de saumon fumé et artichaut comme une fleur

Le boeuf et le foie gras de canard

Croustille de foie gras de canard rôti, raisin muscat

Pétale d'un tartare de veau cuit aux câpres et mousseline de panais

Canard laqué au porto, condiment de fruits secs

Fleur de gressin au radis rose et fromage frais de chèvre aux herbes

Sablé goutte au crémeux de navet et kumquat confit

Perles de céleri, carotte et raisin, condiment coriandre et cacahuète

Cannelloni de radis blanc, champignon et amandes

LES CHAUDS

Croustade homardine de langoustine et fondue de poireaux

Mini croque monsieur au saumon fumé, fromage et condiment moutardé

Tartelette aux pommes et foie gras de canard

Chouquette onctueuse au comté et cèpes

Petite quiche lorraine façon Lenôtre





*Gastronomie
sucrée*

L'animation gourmande

L'atelier Bûche géante sous la neige
Alliance d'un crémeux chocolat noir, coeur de
parfait lacté, fin croustillant jusqu'à 100 personnes

ou

La Galette des Rois géante
Un plaisir exclusif à partager
jusqu'à 110 personnes

Les douces créations sucrées

LES CRÉATIONS

Le sablé, le marron et la myrtille
Tartelette Paris-Linz
Pomme vanillée, croquant de caramel et feuille d'or
Tartelette de l'enfance, pain d'épices et gelée d'orange
Slalom glacé, croustillant chocolat passion
Mini tablette d'un chocolat, ganache et noisette
Brochette fruitée de pomme et de mangue
Mini religieuse à l'amande de Valencia
Mini religieuse au cassis et à l'eau de rose
Assortiment de chocolats de Noël

MISE EN SCÈNE

Pâtes de fruits
Sur leur cuillère géante aux parfums de
framboise et de passion

Mon beau sapin
Forêt de petits cônes sapin chocolat au lait,
coeur de ganache chocolat au lait, gelée
de passion, sur une chapelure de gâteau au
chocolat et pralinette





Vos boissons

La cave

*Sélectionnée par Olivier Poussier
Meilleur sommelier du Monde 2000*

Champagne Lenôtre Brut
1 bouteille pour 4

Vin chaud à la cannelle

Accord mets & vins sur les animations
1 bouteille pour 6

Eaux minérales, softs et glace à rafraîchir

Boissons facturées selon consommation



Service

Calculé sur la base d'une réception de 20h00 à 23h00

1 maître d'hôtel pour 30 convives
1 cuisinier pour 40 convives

Tenue du personnel

Chef maître d'hôtel en costume sombre
Maître d'hôtel : Veste blanche, col blanc, pantalon noir



Un soupçon de féerie en plus...

Afin de vous plonger en plein coeur d'un hiver cocooning, la maison Lenôtre a imaginé un décor tout de blanc vêtu pour votre événement. Compositions florales givrées, arts de la table immaculés et sapins enneigés...Chaque élément a été designé pour vous immerger dans un atmosphère chaleureuse, élégante et une ambiance de franche gourmandise.



Conditions particulières

Offre valable du 1er novembre 2018 au 1er mars 2019.
Ces tarifs sont valables pour un minimum de 150 convives. Ils sont étudiés pour cette proposition telle qu'elle est ici présentée : toute modification devra faire l'objet d'un nouveau chiffrage. Ces tarifs n'incluent pas la location du lieu, ainsi que certaines conditions particulières (nous consulter). Visuels non contractuels. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.



LENÔTRE
PARIS