

LA TERRASSE DU 7 PARIS

NOS EXEMPLES DE MENUS POUR LES GROUPES

Menu à 55 €

Tomates et burratina
—
Dos de saumon, sauce à l'oseille,
riz basmati
—
Crème brûlée à la vanille Bourbon
—
Café
—
Chardonnay et Côtes du Rhône
(une bouteille pour 4 convives)
—
Eaux minérales
(une bouteille pour 4 convives)

Menu à 65 €

Apéritif au choix
Kir, Martini, Ricard, Campari, Whisky...
Bouchées apéritives
—
Haricots verts frais et pecorino truffé
ou
Pâté en croûte volaille et foie gras
—
Cœur de rumsteck, béarnaise maison,
pommes de terre sautées
ou
Filet de bar, sauce vierge,
poêlée de légumes frais
—
Tarte des Demoiselles Tatin,
petit pot de crème fraîche
—
Café
—
Chardonnay et Haut-Médoc
(une bouteille pour 4 personnes)
—
Eaux minérales
(une bouteille pour 4 convives)

Menu à 85 €

Coupe de champagne brut Deutz
Bouchées apéritives
—
Terrine de foie gras maison
—
Tronçon de turbot, sauce
béarnaise,
poêlée de légumes frais
ou
Filet de bœuf,
sauce poivre, frites
—
Profiterole maison, glace vanille
Berthillon
ou
Tartelette selon saison
—
Café
—
Sancerre et Haut-Médoc
(une bouteille pour 4 personnes)
—
Eaux minérales
(une bouteille pour 4 convives)

EXEMPLE DE NOTRE FORMULE "COCKTAILS"

68 € par convive

(15 amuses bouches par convive)

Bouchées froides :

Toast au foie gras maison
Gressin au jambon de Parme
Cuillère de tartare de saumon
Tartare d'avocat en verrine
Brochette de tomate-mozza

Bouchées chaudes :

Mini croque-monsieur
Mini nems aux crevettes
Risotto au parmesan en cassolette
Cassolette de volaille au curry
Gambas en brochette

Gourmandises sucrées :

Mini moelleux au chocolat noir
Mini crème brûlée à la vanille
Salade de fruits de saison
Baba bouchon au rhum
Choux à la crème

Buffet boissons alcoolisées :

Apéritifs traditionnels
Whisky, Martini, Campari, Ricard...
Vin au verre
Chardonnay
Haut Médoc Victoria II
(3 boissons alcoolisées par convive)

Buffet boissons softs :

Jus de fruits
Sodas
Eaux minérales
Boissons chaudes
Cafés et infusions
(Softs à discrétion)

EXEMPLE DE NOTRE FORMULE "PETIT DÉJEUNER"

15 € par convive

Boissons chaudes

Café, café crème, chocolat chaud,
thé des Comptoirs Richard
Jus
Jus d'orange frais pressé à volonté
Mini viennoiseries (2 par convive)
Croissant et pain au chocolat



LA TERRASSE DU 7 PARIS

OUR SAMPLE MENUS FOR GROUPS

Menu 55 €

Tomatoes and Burratina
—
Salmon fillet, sorrel sauce,
basmati rice
—
Bourbon vanilla crème brûlée
—
Coffee
—
Chardonnay and Côtes du Rhône
(one bottle for 4 guests)
—
Mineral water
(one bottle for 4 guests)

Menu 65 €

Choice of Aperitif
Kir, Martini, Ricard, Campari, Whisky...
Appetizer Bites
—
Fresh green beans and truffled pecorino
or
Pâté en croûte with chicken and foie gras
—
Beef heart of rump, homemade béarnaise,
sautéed potatoes
or
Seabass fillet, virgin sauce,
sautéed fresh vegetables
—
Tarte des Demoiselles Tatin,
small pot of fresh cream
—
Coffee
—
Chardonnay and Haut-Médoc
(one bottle for 4 guests)
—
Mineral water
(one bottle for 4 guests)

Menu 85 €

Glass of Deutz Brut Champagne
Appetizer Bites
—
Homemade foie gras terrine
—
Turbot steak, béarnaise sauce,
sautéed fresh vegetables
or
Beef fillet, pepper sauce, fries
—
Homemade profiterole, Berthillon
vanilla ice cream
or
Seasonal tartlet
—
Coffee
—
Sancerre and Haut-Médoc
(one bottle for 4 guests)
—
Mineral water
(one bottle for 4 guests)

EXAMPLE OF OUR "COCKTAILS" PACKAGE

68 € per guest

(15 appetizers per guest)

Cold Appetizers:

Homemade foie gras toast
Parma ham grissini
Salmon tartare spoon
Avocado tartare in a verrine
Tomato-mozzarella skewer

Hot Appetizers:

Mini croque-monsieur
Mini shrimp spring rolls
Parmesan risotto in a small dish
Chicken curry casserole
Gambas skewers

Sweet Treats:

Mini dark chocolate fondant
Mini vanilla crème brûlée
Seasonal fruit salad
Rum baba
Cream puffs

Alcoholic Beverage Buffet:

Traditional Aperitifs
Whisky, Martini, Campari, Ricard...
Wine by the Glass
Chardonnay
Haut Médoc Victoria II
(3 alcoholic beverages per guest)

Soft Drink Buffet:

Fruit Juices
Sodas
Mineral Water
Hot Beverages
Coffees and Infusions
(Soft drinks available as desired)

EXAMPLE OF OUR "BREAKFAST" PACKAGE

15 € per guest

Hot Beverages

Coffee, café crème, hot chocolate,
Comptoirs Richard tea
Juices
Freshly squeezed orange juice (unlimited)
Mini Pastries (2 per guest)
Croissant and pain au chocolat

