



LAURENT

P A R I S

Menu 'Business'

servi en salon au déjeuner ou dîner

130€ ttc / personne

Menu élaboré par notre Chef **Justin Schmitt**
un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de convives
A partir de 10 personnes

Apéritif, 30 minutes

Champagne Laurent blanc de blancs 2011 (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes)
Muscat, Lillet (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes) Whiskies (1 Bouteille 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits et jus de tomates

Entrées

Melon glacé au Muscat, copeaux de jambon cecina et riquette
ou
Blanc de volaille nappé au raifort, délicate gelée, jeunes poireaux et carottes
ou
Truite pochée aux algues nori servie froide, taboulé de blé vert, vinaigrette à l'huile d'olive citron



Plats

Lieu jaune cuit au plat, crème légère de fenouil et coquillages, mousseline de courgettes à la citronnelle
ou
Saumon d'Ecosse poché, risotto de quinoa, sauce à l'oseille
ou
Caille en crapaudine grillée à la plancha, mille-feuille de pommes de terre croustillant, cœur de sucrine



Desserts

Choux vanillés et fruits exotiques
ou
Tarte chocolat, sorbet noix de coco
ou
Assortiment de glaces et sorbets



Café ou thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 Bouteille 75cl pour 3 personnes)

AOP Touraine Sauvignon blanc 2017, Domaine de la Charmoise
AOP Pépin d'Ecurac 2015, Médoc

Eaux minérales

1 Bouteille 75 cl pour 2 personnes

Eté 2019

Service du déjeuner : de 12 h30 à 14h - Service du dîner : de 19h30 à 22h30.
TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix net - Service 15 % sur les prix H.T. compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Au-delà des quantités mentionnées la facturation sera faite sur la bouteille ouverte.



LAURENT
P A R I S

Menu 'Gourmand'

servi en salon au déjeuner ou dîner

150€ ttc / personne

Menu élaboré par notre Chef **Justin Schmitt**
un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de convives
A partir de 10 personnes

Apéritif, 30 minutes

Champagne Laurent blanc de blancs 2011 (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes)
Muscat, Lillet (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes) Whiskies (1 Bouteille 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits et jus de tomates

accompagné d'amuse-bouches

Entrées

Salade de gambas, jeunes navets confits à l'aigre-doux et avocat en vinaigrette d'agrumes
ou

Artichauts à la truffe d'été, crème acidulée à la noisette torréfiée

ou

Rouelles de lapereau au céleri mariné au tandoori, condiments et salade d'herbes



Plats

Saint Pierre doré aux amandes, raisin blond au curry et feuille de romaine farcie au riz parfumé
ou

Pièce de veau de lait poêlé aux herbes fraîches, pommes grenailles rôties au thym, haricots verts
ou

Suprême de pintade fermière blondie sur la peau,
épeautres comme un risotto, champignons Erengy braisés



Sélection de fromages



Desserts

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Feuilleté vanillé et framboise

ou

Crèmeux chocolat, menthe sablé cacao



Café ou thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 Bouteille 75cl pour 3 personnes)

AOP Sancerre 2018, Domaine de Saint-Pierre

AOP Les Charmes Dompierre 2017, Médoc

Eaux minérales

1 Bouteille 75 cl pour 2 personnes

Eté 2019

Service du déjeuner : de 12 h30 à 14h - Service du dîner : de 19h30 à 22h30.

TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix net - Service 15 % sur les prix H.T. compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Au-delà des quantités mentionnées la facturation sera faite sur la bouteille ouverte



LAURENT
PARIS

Menu 'Elégance'

servi en salon au déjeuner ou dîner

185€ ttc / personne

Menu élaboré par notre Chef **Justin Schmitt**
un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de convives
A partir de 10 personnes

Apéritif, 30 minutes

Champagne Laurent blanc de blancs 2011 (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes)
Muscat, Lillet (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes) Whiskies (1 Bouteille 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits et jus de tomates

Accompagné d'amuse-bouches

Entrées

Langoustines cuites au naturel, les sucs en gaspacho, légumes croquants et cerfeuil
ou
Bœuf mode en terrine, crème de raifort et carottes acidulées à l'estragon
ou
Carpaccio de bar en vinaigrette à la vanille, condiments, fenouil



Plats

Barbu poché dans une fleurette de haricot coco et jus de coquillages, salicornes et pousses de cresson
ou
Carré d'agneau de Lozère frotté au Miso et rôti, mini courgettes farcies
ou
"Vitello tonnato", romaine à l'huile vierge



Sélection de fromages



Desserts

Dacquoise framboise, glace vanille
ou
Mille-feuille aux fruits rouges
ou
Parfait glacé à la pêche et abricots



Café ou thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 Bouteille 75cl pour 3 personnes)

AOP Macon-Azé 2016, Domaine de la Garenne
AOP Clos Manou 2013, Médoc

Eaux minérales

1 Bouteille 75 cl pour 2 personnes

Eté 2019 Service du déjeuner : de 12 h30 à 14h - Service du dîner : de 19h30 à 22h30.
TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix net - Service 15 % sur les prix H.T. compris.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Au-delà des quantités mentionnées la facturation sera faite sur la bouteille ouverte



LAURENT

P A R I S

Menu 'Raffiné'

servi en salon au déjeuner ou dîner

230€ ttc / personne

Menu élaboré par notre Chef **Justin Schmitt**
un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble de convives
A partir de 10 personnes

Apéritif, 30 minutes

Champagne Laurent blanc de blancs 2011 (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes)
Muscat, Lillet (1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes) Whiskies (1 Bouteille 70 cl pour 15 personnes)
Jus de fruits et jus de tomates

Accompagné d'amuse-bouches

Entrées

Fraîcheur de tourteau à l'Aloé Vera, guacamole d'avocat à la Granny Smith et citronnelle
ou
Homard en salade de haricots verts, pêche et amandes, vinaigrette à l'orange et coriandre
ou
Foie gras mi-cuit en gelée d'abricots au yuzu, citrons au poivre de Timur



Plats

Turbot nacré à l'huile d'olive, bardes et légumes verts dans une fleurette iodée
ou
Volaille de Bresse Miéral rôtie, truffe d'été et carottes mitonnées à la fleur de sureau
ou
Côte de veau de lait dorée au sautoir, compression de pommes de terre et poireaux,
Pickles d'oignons rouges et marmelade



Sélection de fromages



Desserts

Baba au Peter Heering, poêlée de cerises
ou
Tarte aux abricots et miel de thym
ou
Vacherin aux fruits rouges et amandes, sorbet fraise



Café ou thé, mignardises et chocolats

Notre Chef Sommelier vous suggère :

(1 Bouteille 75cl pour 3 personnes)

AOP Saint-Romain 2014, Domaine Taupenot Merme
AOP Château Armens 2009 Saint-Emilion Grand Cru

Eaux minérales

1 Bouteille 75 cl pour 2 personnes

Eté 2019

Service du déjeuner : de 12 h30 à 14h - Service du dîner : de 19h30 à 22h30.

TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix net - Service 15 % sur les prix H.T. compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Au-delà des quantités mentionnées la facturation sera faite sur la bouteille ouverte



LAURENT
P A R I S

Et pour sublimer nos prestations nous vous proposons d'embellir ...

Votre 'Menu Business' à **130€/personne** avec :

- AOP Chablis « Les Vénérables » La Chablisienne, 2014
- AOP 'Petit Soleil Bordeaux Supérieur' 2016

Par personne : 15 € ttc

Sélection de fromages : 15 € ttc par personne

3 pièces d'Amuse bouches : 7 € ttc par personne

Votre 'Menu Gourmand' à **150€/personne** avec :

- AOP Auxey Duresse 'Les Hautés', Domaine Lafouge, 2016
- AOP Mercurey Clos de la Maladière, Château de Chamirey, 2016

Par personne : 20 € ttc

Votre 'Menu Élégance' à **185€/personne** avec :

- AOP Château Hosten-Picant
 - 'Cuvée des demoiselles » Saint Foy de Bordeaux, 2014
- AOP Domaine de l'A Castillon Côtes de Bordeaux, 2009

Par personne : 20 € ttc

Votre 'Menu Raffiné' à **230€/personne** avec :

- AOP Pernand-Vergelesses, Laleure-Piot, 2015
- AOP Château La Croix Lartigue, Castillon Côtes de Bordeaux, 2010

Par personne : 20 € ttc

Notre très belle sélection de DIGESTIFS :

- Calvados Domfrontais
- Cognac Groperrin
- Nos Vieux Armagnac Auban

Carte de Champagne pour votre fin de repas : [Nous consulter](#)

Décoration Florale personnalisée : [Nous consulter](#)

Service du déjeuner : de 12h30 à 14h00 - Service du dîner : de 19h30 à 22h30.

Au-delà des quantités mentionnées, la facturation aura comme base la bouteille ouverte

Sous réserve de stock et millésimes

TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées - Prix nets - Service 15 % sur les prix H.T. compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION