

Restaurant La Barrière de Clichy
1, rue de Paris. 92 110 Clichy
Tél : 01 47 37 05 18.
barriereDECLICHY@gmail.com
www.facebook.com/
RestaurantLaBarriereDeClichy



Tarifs pour grandes tablées :

Nos propositions de menus formules tout compris :

- 1/ Formule à 80 : Coupe de Champagne, choix à effectuer parmi les plats du « menu détente », vin rouge : Saumur-Champigny, eau minérale, café et mignardises.

- 2/ Formule à 90 : Coupe de Champagne, choix à effectuer parmi les plats du « menu détente », vin blanc : Menetou-Salon et vin rouge : Menetou-Salon, eau minérale, café et mignardises.

- 3/ Formule à 120 : Coupe de Champagne, menu découverte : salade de crevettes au paprika et foie gras en terrine, la cassolette de homard infusée au safran « La Barrière de Clichy », filet de bœuf sur sauce au foie gras et purée de pommes de terre agria, la crème brûlée au Grand Marnier, vin blanc : Sancerre réserve spéciale et vin rouge : Sancerre tradition, eau minérale, café et mignardises.

- 4/ Formule à 140 : Coupe de Champagne, menu signature : salade de homard basse température au basilic fraîchement haché, la cassolette de homard infusée au safran « La Barrière de Clichy », tulipe de brick de homard en fricassée sur un lit de légumes, légèreté de fruits frais de saison et coulis de fruits, vin blanc : Sancerre réserve spéciale et vin rouge : Sancerre Tradition, eau minérale, café et mignardises.

Confirmation de réservation seulement à réception d'un acompte de 50% du montant total.

Règlements : en espèces, par carte bancaire à distance ou par virement bancaire.

RIB : Société Générale. GUT SARL Mr Gutbrod Jérôme.1, rue de Paris. 92110 Clichy.

30003 03800 00020341780 61.

IBAN FR 76 3000 3038 0000 0203 4178 061

SOGEFRPP

À partir de 8 couverts : Menu unique pour la totalité des convives.

Confirmation par mail, afin d'organiser nos achats au marché de rungis et pour l'organisation du service.

À chaque saison ses produits...
Le Menu Détente change à chaque saison

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -
- Printemps 2025 -

Menu Détente
Midi & Soir

Pour les formules 1 & 2,
Merci d'effectuer votre choix parmi les entrées, plats & desserts ci-dessous :

Entrées

Tartare de dorade aux agrumes - Gingembre frais, coriandre et tuile croustillante
Brochette de volaille marinée au thym et citron - Bouillon au lait de coco et curry
Salade printanière - Légumes croquants et pesto de basilic aux éclats de pistache

Plats

Nage de cabillaud rôti - Purée de carottes au gingembre, fenouil confit et sauce vierge
Blanquette de veau cuisson lente - Riz parfumé au citron et légumes printaniers
Blésotto crémeux aux légumes verts - Courgettes, petits pois et éclats de noisettes

Desserts

Millefeuille praliné à la noisette - Crème légère au praliné et caramel au beurre salé
Clafoutis aux griottes, à la vanille de Madagascar et sirop infusé à la violette
Salade de fruits jolie jolie à la verveine et crème savoureuse à la mangue fraîche
Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison