

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



La Barrière de Clichy
1 rue de Paris
92110 Clichy - France
Tél : 01 47 37 05 18
barrieredeclichy@gmail.com
www.labARRIEREdeClichy.com
www.facebook.com/RestaurantlaBarrieredeClichy

Ouvert du Lundi au Vendredi
Midi & Soir
Salle climatisée - Salon privé.
Malika & Jérôme GUTBROD

Nos propositions de Menus pour grandes tablées :

- Au choix -

Menu : Entrée/ Plat ou Plat/Dessert = 35 € - Hors Boissons -> Choix des boissons sur place

Menu : Entrée/ Plat/ Dessert = 44 € - Hors Boissons -> Choix des boissons sur place

Menu Détente

Entrées :

Goujonnnettes de bar au safran et billes de pâtes Fregola Sarda : brunes, blondes et rousses
Tartare de saumon au basilic et jus de citron, cheveux d'ange croquants au paprika
Escargots en cassolette, sans leur coquille et crème légèrement parfumée à l'ail
Entrée végétarienne : onctueuse soupe à l'oignon, croûtons et fromage fondu

Plats :

Filet de rascasse rôti et son infusion au basilic, accompagné d'un écrasé de pommes de terre
Poulette tendre au gingembre dressée sur riz basmati au lait de coco et curry rouge
Le traditionnel bœuf bourguignon réalisé par un Bourguignon ;-) sur lit de tagliatelles
Assiette végétarienne : jetée de légumes sur pâtes de riz fondantes marinées à la sauce soja

Desserts :

Fromage : Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison
Thé brun Totor façon tiramisu, nuage de mascarpone saupoudré à la poudre... ;-) de cacao
Poire conférence pochée au citron accompagnée d'un caramel au beurre salé de Guérande
Dés d'ananas parfumés d'une infusion maison à la verveine et sirop de violette
Crème brûlée au Grand Marnier Cordon Rouge et sa si délicieuse vanille de Madagascar

- Ou -

Formules - Boissons Comprises :

- 1/ Formule à 80 € :** Amuse-bouche, Coupe de Champagne, choix à effectuer parmi les plats du « Menu Détente » ci-joint, Vin Rouge : Saumur-Champigny, Eau Minérale, Café et Mignardises.
- 2/ Formule à 90 € :** Amuse-bouche, Coupe de Champagne, choix à effectuer parmi les plats du « Menu Détente » ci-joint, Vin Blanc : Menetou-Salon & Vin Rouge : Menetou-Salon, Eau Minérale, Café et Mignardises.
- 3/ Formule à 120 € :** Amuse-bouche, Coupe de Champagne, Menu Découverte : Salade de crevettes au paprika et foie gras en terrine, 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, Crème brûlée au Grand Marnier, Vin Blanc : Sancerre Réserve Spéciale & Vin Rouge : Sancerre tradition, Eau Minérale, Café et Mignardises.
- 4/ Formule à 140 € :** Amuse-bouche, Coupe de Champagne, Menu Signature : Salade de homard au basilic fraîchement haché, 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.

--> **Envoi d'un « confirmation de réservation » seulement à réception d'un acompte de 50% ou du règlement de la totalité du montant.**

Règlements : en Espèces, par Carte Bancaire à Distance VAD 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