

Restaurant La Barrière de Clichy
1, rue de Paris - 92 110 Clichy
Tél : 01 47 37 05 18
barriereclichy@gmail.com
[www.facebook.com/
RestaurantLaBarriereClichy](https://www.facebook.com/RestaurantLaBarriereClichy)



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 :

Côté Terre : Rouelles de volaille au citron et basilic, pickles de légumes infusés à la badiane

Côté Végétal : Tartare de courgettes à la coriandre, avocat au yaourt grec sauce Mizoukette

Côté Mer : Ceviche de daurade aux agrumes et extrait de yuzu, cheveux d'ange au curcuma

Plats :

Viande : Pavé de veau sur une sauce au foie gras, gratin dauphinois parfumé à la noix de muscade

Végétal : Tagliatelles à la crème infusée au basilic, légumes croquants et daikon cress

Poisson : Pavé de saumon et lit d'épinards fondants, graines de chia sur beurre citronné

Desserts :

Fromage : Assortiment de trois fromages affinés, mesclun et confiture maison

Fruits : Crème de citron jaune et citron vert, noisettes torréfiées et son émietté de crumble

Chocolat : Mousse au chocolat noir, éclats de cacao, caramel doré et tiges de feuilles de brick

Laitage : Panna cotta à la vanille, coulis onctueux aux fruits rouges et dentelle croustillante

- 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'une « Confirmation de Réserveation » seulement à réception du virement bancaire correspondant au Montant Total de la facture envoyée.
Et règlement sur place après consommation si commandes supplémentaires.

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