

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



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...

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

- Été 2023 -

Menu Détente

Pour les formules 1 et 2,

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

Entrées

Crevettes poêlées au curcuma, fraîcheur de taboulé au boulgour et coulis à la tomate
Marinade de saumon cru au jus de citron, concentré de basilic au poivre noir de Penja
Salade aux légumes verts : céleri branche, courgettes, basilic, haricots verts et noix
Gratin de carottes à la crème légère infusée à la noix de muscade et citronnelle

Plats

Filet de bar et purée verte aux épinards sur une lamelle d'aubergine à l'huile d'olive
Magret de canard au miel et sa brunoise de légumes, cheveux d'anges de brick
Wok de poulet émincé et champignons au lait de coco sur pâtes orecchiette
Linguines au pistou, quelques copeaux de parmesan et légèreté de crème liquide

Desserts

Cappuccino à la fraise, menthe fraîche et crème fouettée montée à l'huile d'olive
Gourmandise de ganache chocolat et délicat coulis aux fruits de la passion
La traditionnelle crème brûlée originale à l'extrait de vanille de Madagascar
Assortiment de 3 fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figues