

Restaurant La Barrière de Clichy
1, rue de Paris. 92 110 Clichy
Tél : 01 47 37 05 18.
barriereclichy@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 2024 -

Menu Détente

Pour les formules 1 & 2,

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

Entrées

Crevettes roses sur une légère mayonnaise détendue au pamplemousse rose, émietté aux herbes
Tataki de bœuf au fromage bleu et cubes d'ananas, fleur de radis roses et graines de courge
Trofie au pesto et haricots verts au citron, quelques rondelles de roseval et pétales de basilic

Plats

Tendresse de cabillaud sur une duxelles de champignons, huile de noix et sel de Noirmoutier
Daube de bœuf aux carottes cuisson basse température, pipe rigate et pétales de roses
Assiette végétale aux légumes de printemps et quinoa au curcuma, compotée de tomates/ olives

Desserts

Verrine de mousse au praliné sur caramel au beurre salé, riz soufflé et ses éclats de noisettes
Crème brûlée au Cointreau infusée de sa si savoureuse vanille de Madagascar
Fraîcheur de dés d'ananas infusés au thé vert et à la verveine, doux sirop à la violette
Assortiment de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun, confiture de figes violettes