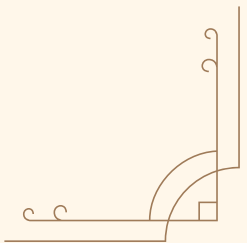


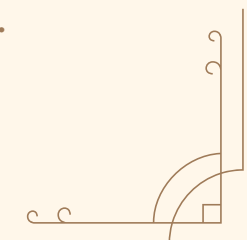
GRANDE TABLE
&
PRIVATISATION





**VOUS SOUHAITEZ EFFECTUER
UNE RÉSERVATION DE GROUPE
POUR CÉLÉBRER
UNE OCCASION SPÉCIALE ?**

NOUS VOUS PROPOSONS
DE RÉSERVER NOTRE
SALLE À MANGER PRIVÉE,
POUVANT ACCUEILLIR ENTRE
4 ET 12 CONVIVES, OU DE
PRIVATISER LE RESTAURANT
ALLIANCE POUVANT ACCUEILLIR
JUSQU'À 20 CONVIVES.





LA SALLE À MANGER PRIVÉE





NOTRE **SALLE À MANGER PRIVÉE**
ACCUEILLE LES **GROUPES DE 4 À**
12 CONVIVES, MIDI ET SOIR
DU LUNDI AU VENDREDI.

SAVOUREZ UNE PARENTHÈSE
GASTRONOMIQUE DANS UN
ESPACE PRIVATIF ET CHALEUREUX,
AVEC UN MENU **À PARTIR DE 150€**
PAR PERSONNE AU DÉJEUNER ET
220€ PAR PERSONNE AU DÎNER.

NOTRE **CUISINE OUVERTE** SUR LA
SALLE VOUS PERMET DE VOIR NOS
TALENTUEUX CHEFS À L'ŒUVRE.

NOTRE **MAÎTRE D'HÔTEL** SERA À
VOTRE DISPOSITION POUR VOUS
GUIDER À TRAVERS **NOTRE**
SÉLECTION DE VINS ET VOUS
PROPOSER UNE EXPÉRIENCE
INOUBLIABLE !

MENU À 150€ AU DÉJEUNER

AMUSE-BOUCHE

-

FINE RAVIOLE DE RADIS, TOURTEAU,
POMME ET CURRY

-

POULETTE CONTISÉE AU CORAIL DE
HOMARD, CHOU VERT ET ESTRAGON

-

PRÉ-DESSERT

-

CHOCOLAT GRAND CRU
DE CHEZ NICOLAS BERGER

-

MIGNARDISES

-

1 VERRE DE VIN BLANC

1 VERRE DE VIN ROUGE

EAUX PLATES ET GAZEUSES À VOLONTÉ

1 BOISSON CHAUDE





**MENU À 220€ AU DÉJEUNER ET
AU DÎNER (HORS BOISSONS)**

AMUSE-BOUCHE

-

FINE RAVIOLE DE RADIS, TOURTEAU,
POMME ET CURRY

-

ARTICHAUT CRU, CUIT ET FONDANT BRÛLÉ
À LA FLAMME, NOTES DE CORIANDRE

-

GNOCCHI DE POMME DE TERRE,
CAVIAR OSCIÈTRE ET SAUCE CRÉMEUSE

-

POULETTE CONTISÉE AU CORAIL DE
HOMARD, CHOU VERT ET ESTRAGON

-

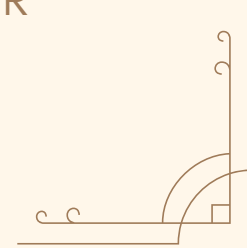
PRÉ-DESSERT

-

CHOCOLAT GRAND CRU
DE CHEZ NICOLAS BERGER

-

MIGNARDISES



MENU À 300€ AU DÉJEUNER ET AU DÎNER

AMUSE-BOUCHE

-
FINE RAVIOLE DE RADIS, TOURTEAU,
POMME ET CURRY

-
ARTICHAUT CRU, CUIT ET FONDANT BRÛLÉ
À LA FLAMME, NOTES DE CORIANDRE

-
GNOCCHI DE POMME DE TERRE,
CAVIAR OSCIÈTRE ET SAUCE CRÉMEUSE

-
POULETTE CONTISÉE AU CORAIL DE
HOMARD, CHOU VERT ET ESTRAGON

-
PRÉ-DESSERT

-
CHOCOLAT GRAND CRU
DE CHEZ NICOLAS BERGER

-
MIGNARDISES

-
1 COUPE DE CHAMPAGNE
1/2 BOUTEILLE DE VIN BLANC ET
1/2 BOUTEILLE DE VIN ROUGE/PERSONNE
EAUX PLATES ET GAZEUSES À VOLONTÉ
1 BOISSON CHAUDE





LE RESTAURANT ALLIANCE





AVEC UNE CAPACITÉ TOTALE DE
20 CONVIVES, LE RESTAURANT
ALLIANCE OFFRE UN CADRE
CHALEUREUX ET IDÉAL POUR
CÉLÉBRER VOS ÉVÈNEMENTS.

NOUS PROPOSONS UNE OFFRE
EN FORMAT **TOUT-INCLUS**
À PARTIR DE **6000€/HT**
POUR **20 PERSONNES** :

- UN **MENU SUR-MESURE**
- UN ACCOMPAGNEMENT SUR
LA **SÉLECTION DES VINS**
- UN **SERVICE PERSONNALISÉ**
ET UNE ATTENTION AUX
DÉTAILS À CHAQUE INSTANT
POUR ASSURER LE SUCCÈS
DE VOTRE ÉVÈNEMENT

EXEMPLE DE MENU

AMUSE-BOUCHE

FINE RAVIOLE DE RADIS, TOURTEAU,
POMME ET CURRY

GNOCCHI DE POMME DE TERRE,
CAVIAR OSCIÈTRE ET SAUCE CRÉMEUSE

POISSON EN ARRIVAGE DE LA
TRINITÉ-SUR-MER, LÉGUMES DU MOMENT

POULETTE PATTES NOIRES CONTISÉE
AU CORAIL DE HOMARD, CHOU VERT
À L'ESTRAGON, PINCE EN TEMPURA,
BISQUE ET JUS DE CARAPACE

VACHERIN GLACÉ AUX FRUITS DE SAISON

CHAMPAGNE À L'APÉRITIF
DEUX VINS DIFFÉRENTS À DISCRÉTION
EAUX ET BOISSONS CHAUDES À VOLONTÉ

6000€ HT POUR 20 PERSONNES

POSSIBILITÉ DE COMPOSER UN MENU
SUR-MESURE POUR VOS ÉVÈNEMENTS



INFORMATIONS PRATIQUES

RESTAURANT ALLIANCE

5 RUE DE POISSY- 75005 PARIS

SALLE À MANGER PRIVÉE

6 RUE DE POISSY- 75005 PARIS



WWW.RESTAURANT-ALLIANCE.FR

01 75 51 57 54

CONTACTEZ-NOUS POUR EFFECTUER
VOTRE RÉSERVATION DE GROUPE :
CONTACT@RESTAURANT-ALLIANCE.FR

AFIN DE VALIDER VOTRE RÉSERVATION, UN **ACOMPTE**
CORRESPONDANT À **50% DE LA SOMME TOTALE** VOUS SERA
DEMANDÉ, ET LE SOLDE SERA RÉGLÉ LE JOUR DE L'ÉVÈNEMENT.

NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOUS COMMUNIQUER LE
NOMBRE EXACT DE CONVIVES 72 HEURES AVANT L'ÉVÈNEMENT.

POUR TOUTE **ANNULATION**, VEUILLEZ NOUS **PRÉVENIR 10 JOURS AVANT**
LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT, AUTREMENT L'ÉTABLISSEMENT SE RÉSERVE LE
DROIT DE CONSERVER L'ACOMPTE VERSÉ À LA RÉSERVATION.



5 RUE DE POISSY- 75005 PARIS

WWW.RESTAURANT-ALLIANCE.FR

CONTACT@RESTAURANT-ALLIANCE.FR

01 75 51 57 54

