

PRZYJĘCIA

OFERTA



www.lepetitparis.com.pl

O NAS



Z wielką przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę bankietową naszej restauracji - Le Petit Paris. Jesteśmy dumni, że możemy być częścią Państwa wyjątkowych momentów i towarzyszyć Państwu podczas organizacji niezapomnianych wydarzeń. Dzięki doświadczeniu naszego zespołu, pasji do kulinariów i dbałości o każdy detal, gwarantujemy, że Państwa wydarzenie w naszej restauracji będzie nie tylko smakowicie wyjątkowe, ale również w pełni dopasowane do Państwa preferencji i oczekiwań.

Zapraszamy do odkrycia naszej nowej, rozbudowanej oferty bankietowej i cateringowej

Teraz prezentujemy wyjątkową ofertę eleganckich pomieszczeń, idealnych na różnego rodzaju spotkania, przyjęcia i imprezy prywatne lub formalne. To miejsca, w których francuska sztuka kulinarna łączy się z wyjątkową atmosferą, tworząc niepowtarzalny nastrój.

Razem z Antoine zapraszamy Cię do odkrycia naszej oferty, w której doskonała organizacja i wykwintne smaki łączą się, by stworzyć niezapomniane chwile dla Ciebie i Twoich gości. Nasze menu to podróż przez najwyższej jakości składniki, perfekcyjnie połączone w autentyczne smaki Francji.

Co z nami zrobisz

Wesela - urodziny - rocznice - prywatne przyjęcia - imprezy firmowe - kolacje firmowe - lunche biznesowe - spotkania firmowe - catering na sali konferencyjnej - kolacje taneczne - degustacje wina



ANTOINE LOPEZ



Nasz doświadczony mistrz ceremonii, który dzięki wieloletniemu doświadczeniu w organizacji przyjęć, tworzy niezapomniane kulinarne doznania. Antoine to nie tylko kucharz. To pochodzący z Francji pasjonat, który od lat oddaje się tworzeniu niezrównanych smaków i kreowaniu chwil, które zostają w pamięci na długo.



Sala Szara



- Miejsc przy stole – standard w L – 48
- Możliwy stół w U do 70 osób



Wyposażenie



W pełni wyposażona kuchnia



Przestronna przestrzeń jadalniana

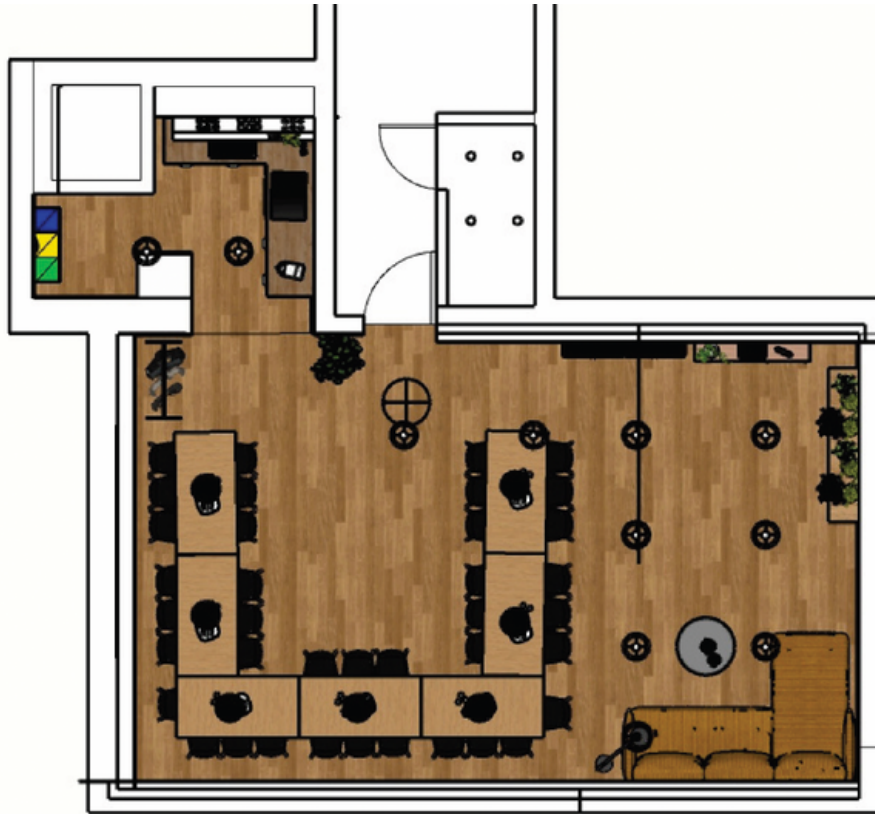


Strefa relaksu z TV

Sala Żółta



- Miejsc przy stole – standard w U – 34
- Sala w piwnicy – bez okien



Wyposażenie



W pełni
wyposażona
kuchnia



Przestronna
przeźrzeń
jadalniana



Strefa relaksu z
TV

Sala Niebieska



- Miejsc przy stole – standard w L – 28

Dostępna od października 2023



Wyposażenie



W pełni
wyposażona
kuchnia



Przestronna
przeźrzeń
jadalniana



Strefa relaksu z
TV

Sala Zielona



- Miejsc przy stole – standard w L – 34

Dostępna od października 2023



Wyposażenie



W pełni
wyposażona
kuchnia



Przestronna
przeźrzeń
jadalniana



Strefa relaksu z
TV

Startery

Startery zimne

| | |
|---|----------|
| Foie gras „au torchon” chleb figowy i dżem figowy | 62,00 zł |
| Mus z wątróbki z porto i brandy, korniszonami z konfiturą żurawinową i bagietką | 29,00 zł |
| Gravlax z pstrąga łososiowego, glazura z pomarańczą, sałatka ziemniaczana i koperek | 37,00 zł |
| 6 ostryg Marenne Oleron cytryna, szalotka, ocet | 88,00 zł |

Startery ciepłe

| | |
|--|----------|
| 6 ślimaków w czosnku i pietruszce | 29,00 zł |
| 6 ostryg Marenne Oleron z czosnkiem i pietruszką | 93,00 zł |

Startery sezon jesień

| | |
|---|----------|
| Zapiekanka z grzybów leśnych „parfait jajeczny” i chipsy z boczku | 37,00 zł |
| Smażone foie gras z owocami leśnymi | 56,00 zł |



Zupy

| | |
|--|----------|
| krem z pomidorów z bazylią | 26,00 zł |
| zupa cebulowa | 32,00 zł |
| krem z kurczaka z grillowanymi migdałami | 32,00 zł |
| krem z selera z jabłkiem i bekonem | 29,00 zł |
| krem z krewetek z grillowaną krewetką | 42,00 zł |

Zupy sezon jesień

| | |
|---|----------|
| zupa dyniowa z grillowanymi migdałami | 26.00 zł |
| krem z dyni z grillowanym Foie Gras | 46.00 zł |
| Zupa krem z grzybów leśnych z suszonymi grzybami | 35,00 zł |
| Zupa krem z grzybów leśnych z grillowanym foie gras | 75,00 zł |



Dania Główne Mięsne

| | |
|--|-----------|
| Perliczka Supreme | 99,00 zł |
| Kurczak Kukurydziany Supreme z sosem truflowym, faszerowanymi ziemniakami z boczkiem i pomidorem prowansalskim | 57,00 zł |
| Pierś z kaczki z pomarańczowym sosem demi glace, ziemniaki smażone, puree z marchewki | 75,00 zł |
| Schab z kością z sosem „Charcuterie”, zapiekanka z ziemniaków i pomidor w stylu prowansalskim | 78,00 zł |
| Boeuf Bourguignon z warzywami, gotowanymi ziemniakami i bagietką | 69,00 zł |
| Duszona gicz jagnięca podawana z zapiekanką ziemniaczaną i ratatouille | 160,00 zł |
| Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina i suszonych śliwek, z gotowanymi ziemniakami i warzywami, bagietki | 97,00 zł |
| Pie z mięsem i foie gras, sosem truflowym, podawany z warzywami | 97,00 zł |



Dania Główne Sezon Jesień

Półdzwiczka wieprzowa z sosem kurkowym,
zapiekanką ziemniaczaną i pieczonymi pomidorkami
koktajlowymi 59,00 zł

Górka cielęca z grzybami leśnymi, demi-glace,
brukselka, konfitowany czosnek, zapiekanka
ziemniaczana 155,00 zł



Dania Główne Ryba i Vege

| | |
|--|----------|
| Łosoś sous-vide z teriyaki, ryż jaśminowy z kolendrą, wok z warzywami w sosie sojowym i grillowanym sezamem | 95,00 zł |
| Polędwiczka z dorsza z prowansalskim topem, ratatouille i ziemniaki | 95,00 zł |
| Filet z pstrąga łososiowego, sos z białego wina i musztardy, puree warzywne i puree ziemniaczane z masłem cebulowym i natką pietruszki | 79,00 zł |
| Cukinia faszerowana ratatouille, sosem pomidorowym, ryżem i rukolą | 42,00 zł |
| Pomidor faszerowany kaszą gryczaną z warzywami i ziołami, sos zielony | 45,00 zł |
| Bakłażan zapiekany z warzywami prowansalskimi, podawany z fasolą w pesto | 49,00 zł |



Desery

| | |
|--|----------|
| Il Flottante - sos waniliowy z bezą, karmelem i płatkami migdałowymi | 23,00 zł |
| Jabłkowe cramble | 22,00 zł |
| Pomarańczowe Creme Brule | 26.00 zł |
| Profiterol - ptyś z kremem waniliowym polany czekoladą i płatkami migdałowymi | 28.00 zł |
| Tarta Cytrynowa z musem malinowym | 23.00 zł |
| Mus czekoladowy z sosem malinowym i ciasteczkiem kruchym | 32.00 zł |



Przekąski

| cena | ilość | DANIE |
|-------|-------|---|
| 10 zł | 40g | Gravlax z pstrąga z pomarańczą |
| 8 zł | 30g | mus z wątróbki z konfiturą żurawinową na grzance |
| 21 zł | 30g | Foie gras z dżemem figowym na grzance z chleba figowego |
| 7 zł | 30g | tapenada z czarnych oliwek na toście |
| 7 zł | 30g | anchoyade na toście |
| 8 zł | 40g | szaszłyk z pomidorów sherry, sera koziego sainte Maure de Touraine i oliwy z oliwek |
| 9 zł | 40g | tatar wołowy z stylu japońskim |
| 9 zł | 40g | tatar wołowy w stylu paryskim |
| 10 zł | 40g | tatar wołowy w stylu tajskim |
| 12 zł | 40g | tatar z pstrąga w stylu tajskim |
| 12 zł | 40g | tatar z pstrąga w stylu japońskim |
| 10 | 50g | połędwiczka wieprzowa z oliwą truflową, |
| 9 | 50g | schab wieprzowy aromatyzowany rozaminem |
| 14 | szt | ostryga Marenne Oleron |
| 16 | szt | ogon krewetki z sosem calypso |

LE
PETIT
PARIS
by Pierre LeFevre
MONOPOLIS - LODZ



Deski serów i wędlin

Deska serów i wędlin AOP 98.00
sprowadzanych z Francji 250g

Deska serów i wędlin z Polski 250g 69.00

deski serwowane są z dodatkiem
owoców, orzechów, korniszonów,
dżemów i pieczywa



Napoje i alkohole

| OPEN BAR | opcja 1 | opcja 2 | opcja 3 | opcja 4 |
|--|---------|---------|---------|---------|
| woda, soki | x | x | x | x |
| kawa, herbata | x | x | x | x |
| Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic | x | x | x | x |
| Piwo butelkowe | | x | x | x |
| wino wytrawne białe i czerwone, | | x | x | x |
| Wódka, Whisky | | | x | x |
| rum, gin | | | | x |
| koktajle na bazie alkoholi i napoi z listy + owoce i zioła | | | | x |
| cena do 4 godzin | 59.00 | 99.00 | 169.00 | 219.00 |
| cena do 8 godzin + 30% | 77.00 | 129.00 | 220.00 | 285.00 |



Kontakt

Barbra Łukomska

konceptjasmaku@gmail.com

tel 733773325





KONTAKT

BARBRA ŁUKOMSKA

KONCEPCJASMAKU@GMAIL.COM

TEL 733773325