

Restaurant Le Saulnier – Paris

Preisen für Gruppen 2012 - 280 Sitze – Klimatisierung

14.80 €

“SAINT-MARTIN” Menü

Vorspeise nach Wahl

Potage Minestrone Suppe
Assiette maraîchère Teller mit rohen Gemüse
Bouchée à la Reine Hähnchen, Pilzen und Sahnesosse im Blätterteig
Salade de thon Thunfischsalat mit schwarzen Oliven
Charcuterie Wurstwarensortiment
Oeuf dur Hartgekochtes Ei mit gemischtem Gemüse

Hauptgericht nach Wahl

Poulet cocotte Hähncheneintopf nach alter Art
Rôti de porc Schweinbraten mit Körnersenf
Escalope Milanaise Paniertes Kalbschnitzel
Jambon à l'os Knochenschinken im Rotwein gekocht

Nachtisch nach Wahl

Flan pâtissier Puddingtörtchen mit Vanillencreme
Mousse au chocolat Schokoladenmousse
Chou à la crème Windbeutel mit Karamelsoße
Salade de fruits Fruchtsalat mit Schlagsahne
Tarte aux pommes Apfeltorte

21.30 €

“MAGENTA” Menü

Vorspeise nach Wahl

Feuilleté de saumon Lachs im Blätterteig mit Dill
Soupe gratinée Gratinierte Zwiebelsuppe
Feuilleté de fruits de mer Meeresfrüchte im Blätterteig
Quiche Lorraine Lothringer Speckkuchen
Œuf en gelée Ei in Aspik, Garnellen, Räucherlachs
Assiette de jambon Teller mit Rohschinken
Salade frisée Eichblattsalat, gerösteter Ziegenkäse und Schweinpastete
Saucisson Getrocknete Wurst im Brioche-Teig mit Portsoße

Hauptgericht nach Wahl

Gigot Lammkeule mit Thymianblum im Ofen gebacken
Contre-filet Geröstete Rinderlende mit grünem Pfeffer
Filet de truite Forellenfilet mit Flußkrebse
Médailon de porc Schweinelendchen mit Senf
Confit Eingemachtes Entenfleisch mit Steinpilze
Suprême Hähnchensupreme (Freilandhuhn)

Nachtisch nach Wahl

Croustillant de pomme Knusprige Apfeltorte
Croquant Knusprige Karamelkuchen mit Schokolade
Belle Hélène Birne, Schokoladensoße, Schlagsahne

17.20 €

“SAINT-DENIS” Menü

Vorspeise nach Wahl

Velouté Pilzcremesuppe
Duo de jambon Schinken in Aspik und pochiertes Ei
Pâté Entenleberpastete im Teigmantel mit eingemachten Zwiebeln
Feuilleté Ziegenkäse im Blätterteig mit Blaukäse
Panaché Gemischter Salat, Speck und pochiertes Ei
Saumon Bellevue Kalter Lachs mit gemischtem Gemüse und Mayonnaise

Hauptgericht nach Wahl

Pintade à la Normande Perlhuhn mit Sahnesoße
Saumon Geröstetes Lachsfilet im Weißbutter
Pièce de boeuf Rindfleisch mit Schalottensoße im Ofen gebacken
Longe de porc Geschmorte Schweinelende mit Steinpilze
Sauté de veau Gedünstetes Kalbfleisch Marengo
Escalope farcie Hähnchenfilet mit Schinken, Käse und Tomate gefüllt

Nachtisch nach Wahl

Tarte Normande Apfeltorte mit zwei Sahnen
Crème brûlée Karamelisierte Vanillencreme
Gâteau Basque Mandelkremtorte mit Vanillencreme und Schokoladensoße
Lingot Kakaokuchenll

26,90 €

“CHATEAU D'EAU” Menü

(35 Personen Minimum)

Kir Weißwein mit Cassislikör

Vorspeise nach Wahl

Gemischte salate, kalter Fisch, rohe Gemüse, marinierte Fisch und Schallentiere unsere beste Auswahl an Wurstwaren

Hauptgericht nach Wahl

Tournedos Gegrillte Rindertournedos Bearnaise
Carré de veau Rippenstück vom Kalb mit Gemüse
Fricassée Pilzeintopf
Râble de lapin Kaninchenrücken mit Senf
Magret Entenbrust mit zwei Pfeffer
Filet de rouget Gegrillte Meerbarbe mit Olivenpüree

Nachtisch nach Wahl

Tarte Tatin Karamelisierte Apfeltorte
Charlotte aux poires Birnenpudding
Crêpes Suzette Flambierte Pfannkuchen in Cointreau-Orangensoße
Nougat glacé Eisnougat

Preisen einschließen 10 % Bedienung und 19,6 % MwSt.

Öffnungszeiten : von 11 Uhr morgens bis 1.30 nachmittags und von 6 Uhr nachmittags bis 8.30 Uhr abends.

Nach die Schauspielen von 10 abends : 12% zusätzlich auf die Menüs St Martin und St Denis.

1 Person bekommt eine freie Mahlzeit für jede 20 bezahlende Gäste. Barpreisen mit Bedienung eingeschloßen.

Irgendeiner Streit oder Contest wird beim Handelsgericht (Tribunal de Commerce de Paris) behandelt.

Sie mögen die folgende an die Menüs addieren :

*Hausgemachter Kir : 2,20 €
(Weißwein mit Cassislikör)*

Käse : 2,20 €

Espressokaffee : 1,85 €

Viertelliterflasche Wein : 3,00 €

Bier : 3,00 €

Viertelliter Mineralwasser : 2,20 €

“STUDENT” Menü

11,20 €

1 Vorspeise

1 Hauptgericht

1 Nachtisch

Mit ¼ Liter Soda 12,40 €

RESERVIERUNG

Tel : 01 47 70 08 31

Fax : 01 42 47 05 48

Mail : le.saulnier@wanadoo.fr
Website : www.le-saulnier.com

2012

RESTAURANT
LE SAULNIER
39 Bd de Strasbourg
75010 PARIS

Wir abnehmen Bank- oder Postanweisung
8 Tage vor Gastankömmling.

Nettopreisen (MwSt und Bedienung inbegriffen)

Bitte seien Sie gewahr daß, irgendeine Annullierung der Reservierung 48 Uhr danach
fakturiert wird.

Stellplatz für Autocar in Fußnähe.
Gare de l'Est. Behindertetoiletten.