

# Restaurant Le Saulnier – Paris

Precios para grupos 2012 - 280 asientos – Aire acondicionado

14.80 €

## Menú “SAINT-MARTIN”

### Entremes a elegir

*Potage* Minestrone

*Assiette maraîchère* Plato de crudezas

*Bouchée à la Reine* Volován relleno con pollo, champiñones y crema

*Salade de thon* Ensalada de atún con aceitunas negras

*Charcuterie* Surtido de embutidos

*Oeuf dur* Huevo duro sobre macedonia

### Plato principal a elegir

*Poulet cocotte* Guiso de pollo a la antigua

*Rôti de porc* Asado de cerdo con mostaza antigua

*Escalope Milanaise* Filete de ternera apanado

*Jambon à l'os* Jamón con hueso cocido al vino tinto

### Postre a elegir

*Flan pâtissier* Tortita de crema con crema de vainilla

*Mousse au chocolat* Mousse de chocolate

*Chou à la crème* Profiterole relleno con crema y cubierto de caramelo

*Salade de fruits* Ensalada de frutas con chantillí

*Tarte aux pommes* Torta de manzana

## Menú “MAGENTA”

21.30 €

### Entremes a elegir

*Feuilleté de saumon* Hojaldre de salmón con eneldo

*Soupe gratinée* Sopa de cebolla gratinada

*Feuilleté de fruits de mer* Hojaldre de mariscos

*Quiche Lorraine* Quiche con tocino y queso

*Œuf en gelée* Aspic de huevo servido con camarones y salmón ahumado

*Assiette de jambon* Plato de jamón serrano

*Salade frisée* Escarola, queso de cabra asado y rillettes de cerdo

*Saucisson* Salchichón en brioche con salsa de Porto

### Plato principal a elegir

*Gigot* Perna de cordero al horno con flor de tomillo

*Contre-filet* Solomillo asado con pimienta verde

*Filet de truite* Filete de trucha con cangrejos de río

*Médaille de porc* Medallón de cerdo con mostaza

*Confit* Confit de pato con setas

*Suprême* Supreme de pollo (pollo de granja)

### Postre a elegir

*Flan pâtissier* Puddingtörtchen mit Vanillencreme

*Mousse au chocolat* Schokoladenmousse

*Chou à la crème* Windbeutel mit Karamelsoße

17.20 €

## Menú “SAINT-DENIS”

### Entremes a elegir

*Velouté* Crema de champiñón y lechuga

*Duo de jambon* Aspic de jamón y huevo escalfado

*Pâté* Medallón de hígado de pato empanado servido con mermelada de cebolla

*Feuilleté* Hojaldre de queso de cabra con queso azul

*Panaché* Ensalada mezclada, tocino y huevo escalfado

*Saumon Bellevue* Salmón frío sobre macedonia

### Plato principal a elegir

*Pintade à la Normande* Pintada con salsa de crema

*Saumon* Filete de salmón asado con mantequilla blanca

*Pièce de boeuf* Pieza de ternera cocida al horno con salsa de chalota

*Longe de porc* Lomo de cerdo braseado con setas

*Sauté de veau* Ternera salteada a la Marengo

*Escalope farcie* Filete de pollo relleno con jamón, queso y tomate

### Postre a elegir

*Tarte Normande* Torta de manzana con dos cremas

*Crème brûlée* Crema de vainilla acaramelada

*Gâteau Basque* Pastel vasco servido con crema de vainilla y salsa de chocolate

*Lingot* Pastel de cocoa

## Menú “CHATEAU D’EAU”

26,90 €

(Mínimo 35 Personas)

*Kir* Vino blanco con licor de grosella negra

### Buffet de Entremeses

Ensaladas mezcladas, pescados fríos, crudezas, pescados y mariscos marinados, nuestra mejor selección de embutidos G

### Plato principal a elegir

*Tournedos* Filete de ternera con salsa bearnesa

*Carré de veau* Brazuelo de ternera con juliana

*Fricassée* Guiso de champiñones

*Râble de lapin* Rabadilla de conejo con mostaza

*Magret* Filete de pato con dos pimientas

*Filet de rouget* Filete de salmonete asado con tapenade

### Postre a elegir

*Tarte Tatin* Torta de manzana acaramelada

*Charlotte aux poires* Carlota de pera

*Crêpes Suzette* Crêpes flameadas con Cointreau

*Nougat glacé* Helado de turrón

---

Nuestros precios incluyen 10 % servicio y 19,60 % I.V.A.

Horas de apertura : desde las 11h00 hasta las 13h30

y desde las 18h00 hasta las 20h30

Después de los espectáculos hasta 22h00 : 12% suplemento sobre los menús St Martin and St Denis

Una comida gratuita para 20 comidas compradas

Precio en efectivo y servicio incluido

Alguna disputa o conflicto será tratada por el Tribunal de Comercio (Tribunal de Commerce de Paris).

---

Usted puede añadir esto a los menus :

*Kir casero : 2,20 €*

*(Vino blanco con licor de grosella negra)*

*Queso : 2,20 €*

*Café Espresso : 1,85 €*

*Botella de ¼ litro de vino tinto : 3,00 €*

*Cerveza : 3,00 €*

*Agua mineral de ¼ litro : 2,20 €*

### ***Menú para Estudiante***

**11,20 €**

***1 Entremes***

***1 Plato principal***

***1 Postre***

***Con ¼ Litro de Soda 12.40 €***

## **RESERVAS**

**Tel : 01 47 70 08 31**

**Fax : 01 42 47 05 48**

**Mail : [le.saulnier@wanadoo.fr](mailto:le.saulnier@wanadoo.fr)  
Website : [www.le-saulnier.com](http://www.le-saulnier.com)**

**2012**

**RESTAURANT  
LE SAULNIER  
39 Bd de Strasbourg  
75010 PARIS**

Aceptamos también las transferencias bancarias y los giros postales 8 días antes de la llegada de los clientes.

Precios netos (impuesto y servicio incluidos)

Si usted debe anular su reservación,  
no olvida hacerlo dentro de 48 horas  
o le será facturada.

Aparcamiento por autocares a distancia  
por caminar. Gare de l'Est.  
Servicios para minusválidos.

## **Lugares de entretenimientos los más cercanos**

**Comedia**

**Théâtre Antoine**

**Caveau de la République**

**Théâtre de la Porte Saint-Martin**

**Théâtre de la Renaissance**

**Théâtre du Gymnase**

**Le Splendid**

**Théâtre des Nouveautés**