

# Restaurant Le Saulnier – Paris

Prezzi per gruppi 2012 - 280 posti – Aria condizionata

14.80 €

## “SAINT-MARTIN” Menù

### Primo piatto a scelta

*Potage Minestrone*

*Assiette maraîchère* Piatto di verdure crude

*Bouchée à la Reine* Sfogliato di pollo e funghi con crema

*Salade de thon* Insalata di tonno con olive nere

*Charcuterie* Sortimento di salume

*Oeuf dur* Uovo sodo su letto di macedonia

### Piatto principale a scelta

*Poulet cocotte* Spezzatino di pollo all'anziana

*Rôti de porc* Arrosto di maiale con mostarda

*Escalope Milanaise* Scalopina di vitello alla Milanese

*Jambon à l'os* Prosciutto con osso cotto nel vino rosso

### Dolce a scelta

*Flan pâtissier* Torta alla crema pasticciera

*Mousse au chocolat* Mousse di cioccolato

*Chou à la crème* Bigné alla panna con caramello

*Salade de fruits* Insalata di frutti con panna montata

*Tarte aux pommes* Torta di mele

21.30 €

## “MAGENTA” Menù

### Primo piatto a scelta

*Feuilleté de saumon* Sfogliato di salmone all'ancora

*Soupe gratinée* Zuppa di cipolle gratinata

*Feuilleté de fruits de mer* Sfogliato di frutti di mare

*Quiche Lorraine* Quiche con pancetta e formaggio

*Œuf en gelée* Aspic di uova sode, gamberetti, salmone affumicato

*Assiette de jambon* Piatto di prosciutto

*Salade frisée* Insalata di cicoria, formaggio di capra arrostito, rillettes

*Saucisson* Brioche farcita con salsiccia secca e servita con salsa al porto

### Piatto principale a scelta

*Gigot* Coscia d'agnello al forno con fiori di timo

*Contre-filet* Controfiletto arrostito al pepe verde

*Filet de truite* Filetto di trota con gamberi

*Médaille de porc* Medaglione di maiale alla mostarda

*Confit* Confit di anatra con funghi porcini

*Suprême* Supreme di pollo (pollo allevato all'aperto)

### Dolce a scelta

*Croustillant de pomme* Torta di mele croccante

*Croquant caramel* Croccante di caramello e cioccolato

*Belle Hélène* Pera, salsa di cioccolato, panna montata

17.20 €

## “SAINT-DENIS” Menù

### Primo piatto a scelta

*Velouté* Zuppa di funghi e lattuga

*Duo de jambon* Aspic di prosciutto e uovo in camicia

*Pâté* Medaglione di fegato di anatra in crosta servito con marmellata di cipolla

*Feuilleté* Sfogliato di formaggio di capra con formaggio erborinato

*Panaché* Insalata mista, pancetta e uovo in camicia

*Saumon Bellevue* Salmone freddo su letto di macedonia

### Piatto principale a scelta

*Pintade Normande* Faraona con salsa alla panna

*Saumon* Filetto di salmone arrostito al burro bianco

*Pièce de boeuf* Pezzo di manzo al forno con salsa di scalogni

*Longe de porc* Lombo di maiale brasato con porcini

*Sauté de veau* Vitello saltato alla Marengo

*Escalope farcie* Filetto di pollo farcito con prosciutto, formaggio e pomodoro

### Dolce a scelta

*Tarte Normande* Torta di mele con due creme

*Crème brûlée* Crema alla vaniglia caramellata

*Gâteau Basque* Torta alla pasta di mandorle con crema alla vaniglia e salsa di cioccolato

*Lingot* Pasticcino al cacao

26,90 €

## “CHATEAU D'EAU” Menù

(Minimum 35 persone)

*Kir* Vino bianco con liquore di ribes nero

### Primo piatto a buffet

*M*Insalate miste, pesci freddi, verdure crude, pesci e frutti di mare marinati una selezione dei nostri migliori salumi

### Piatto principale a scelta

*Tournedos* Medaglione di filetto arrostito alla bearnese

*Carré de veau* Costata di vitello con julienne

*Fricassée* Spezzatino di funghi

*Râble de lapin* Sella di coniglio alla mostarda

*Magret* Peto di anatra ai due pepe

*Filet de rouget* Filetto di triglia di fango grigliato con purea d'olive nere

### Dolce a scelta

*Tarte Tatin* Torta di mele caramellata

*Charlotte aux poires* Bavarese alla pera con savoiardi

*Crêpes Suzette* Crepes fiammeggiate al Cointreau

*Nougat glacé* Torrone gelato

---

I nostri prezzi comprendono 10 % servizio e 19,60 % I.V.A.  
Orario d'apertura : dalle 11:00 alle 13:30 e dalle 18:00 alle 20.30.  
Dopo gli spettacoli da 22:00 : 12% in più ai menù St Martin e St Denis

1 pasto gratuito per 20 pasti comprati.

Prezzi a pronto e servizio inclusi.

Qualsiasi reclamo o contestazione sarà trattata dal Tribunale commerciale di Parigi (Tribunal de Commerce de Paris)

---

*Y Lei può aggiungere questo  
ai menù*

*Kir della casa : 2,20 €  
(vino bianco con liquore di ribes nero)*

*C Formaggio : 2,20 €*

*Espresso : 1,85 €*

*Bottiglia di vino di ¼ litro : 3,00 €*

*Birra : 3,00 €*

*¼ litro di acqua minerale : 2,20 €*

### ***Menu per studenti***

**11.20 €**

***1 Primo piatto***

***1 Piatto principale***

***1 Dolce***

***Con ¼ Litro di soda 12.40 €***

## **PRENOTAZIONE**

**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**

Accetiamo anche il pagamento per trasferimento bancario o postale 8 giorni prima l'arrivo dei clienti.

I prezzi sono netti (I.V.A. e servizio inclusi).

Se desirate annullare la vostra prenotazione, per favore ricordarsi di farlo entro 48 ore o vi sarà fatturata.

Parcheggi per pullman nei paraggi.  
Gare de l'Est. Gabinetti per disabili.

## **Spetacoli nei pressi**

**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**