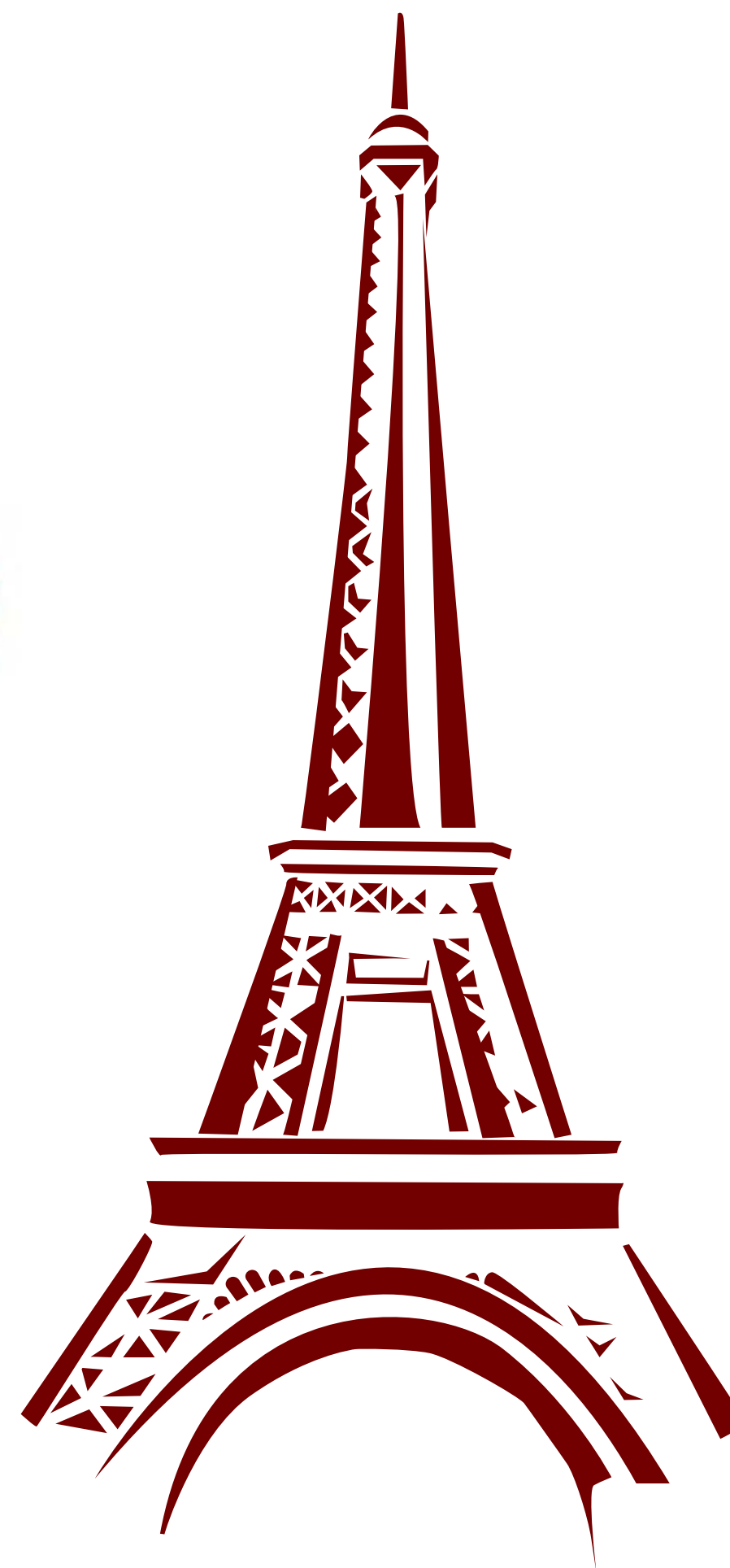


chez francis

MENUS BUSINESS



chez francis

7 place de l'Alma, Paris 8

Adresse mythique à Paris, Chez Francis est une véritable enseigne, célèbre pour sa vue imprenable sur la Tour Eiffel.

Pour faire de vos événements des souvenirs uniques, **Chez Francis** s'adapte à chacune de vos envies. Grandes réceptions ou petits comités, nos équipes vous accueillent pour toutes les occasions (petits-déjeuners, déjeuners, dîners, cocktails, baptêmes & anniversaires)

Nous pouvons privatiser nos espaces de 10 à 115 personnes

LE GEORGE V, GRAND SALON

Repas assis : 10 à 50 personnes
Cocktail : de 25 à 40 personnes ?

LE GEORGE V, PETIT SALON

Repas assis : 10 à 24 personnes
Cocktail : 10 à 25 personnes

LES DEUX SALONS REUNIS

Repas assis : jusqu'à 70 personnes
Cocktail : jusqu'à 70 personnes

LES ROTONDES

Repas assis (par rotonde) : 10 à 25 personnes
Les deux Rotondes : jusqu'à 50 personnes

LA TERRASSE APPERITIVO

Déjeuner et dîner : 8 à 30 personnes
Cocktail : Jusqu'à 70 personnes





Menu Alma

59 euros TTC 53.64 euros HT

ENTRÉES

Petits nems de poulet et citronnelle

Small chicken nems and lemongrass

Oeufs Bio mimosa

Organic eggs mimosa

PLATS

Pêche du jour, riz parfumé

Fish of the day, rice

Suprême de volaille fermière doré au jus

Farm poultry supreme browned in its own juice

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Crème brûlée vanille

Vanilla crème brûlée



Menu Paris

69 euros TTC 62.73 euros HT

ENTRÉES

Burrata, aubergines fondantes, basilic
Burrata, melting eggplants, basil

Tartare de daurade, citron vert, coriandre
Sea bream tartar with lime and coriander

6 Huîtres " Creuses de Bretagne" N°3
6 oysters " Creuses de Bretagne" N°3

PLATS

Le Tigre, simplement émincé et mariné
Tiger beef just sliced and marinated

Saumon vapeur Label rouge, trait d'huile
d'olive

Steamed salmon, olive oil

Pad Thaï aux légumes (max 20 pax)

Pad Thaï with vegetables

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges

Red Fruits Pavlova

Moelleux tout chocolat

Chocolate foam

Baba bouchon, rhum à discrétion, crème
légère

Rum baba and light cream



Menu Eiffel

80 euros TTC 72.73 euros HT

ENTRÉES

Saumon fumé Ecosais bio, Moulin du Couvent
Scotland organic smoked salmon

Foie gras de canard mi-cuit, pain grillé
"poilane"

Duck foie gras with toast "poilane"

6 Huîtres "Fines de Claires" N°3

6 oysters "Fines de Claires" N°3

PLATS

Le tigre, simplement mariné et émincé & riz parfumé
Tiger beef just sliced and marinated, rice

Cabillaud au lait de coco et citronnelle

Cod with coconut milk and lemongrass

Pad thaï aux légumes (max 20 pax)

Vegetable Pad Thai

DESSERTS

Pain perdu de "Chez Francis"

French toast "Chez Francis"

Paris Brest maison

Home-made Paris Brest

Assiette de framboises fraîches sucre ou chantilly

Plate of raspberries with sugar or whip cream

Cocktail-sur-mesure

70 euros TTC 63.64 euros HT

12 Pièces

(9 pièces salées & 3 pièces sucrées)

Sélection du Chef

(9 savory pieces & 3 sweet pieces)

Chef selection

Les suggestions sont élaborées par notre Chef selon vos envies...



Les Plus

Verre de vin blanc, rouge ou rosé

Glass of white, red wine or rosé

10 € TTC 8.33 € HT

Verre de Champagne (EPC)

Glass of Champagne

18 € TTC 15 € HT

3 Fingers food

3 Fingers food

15 € TTC 13.64 € HT

Verre de Champagne et ses 3 canapés salés

Glass of Champagne and its 3 appetizers

31 € TTC 28.64 € HT

Café / thé

Coffee / tea

4.50 € TTC 4.09 € HT



Les Vins

Sélection 1

17 € TTC 13.60 € HT

1 verre de vin ou 1 soft par personne

Sélection du Sommelier

1 glass of wine or 1 soft drink per person

Sommelier's selection

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water

Sélection 2

21 € TTC 16.80 € HT

Bouteille de vin pour 3 personnes

Sélection du Sommelier

Bottle of wine for 3 persons

Sommelier's selection

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water

Sélection 3

28 € TTC 22.40 € HT

Bouteille de vin pour 2 personnes

Sélection du Sommelier

Bottle of wine for 3 persons

Sommelier's selection

Eau minérale Evian ou Badoit

Evian or Badoit mineral water




Sélection du Sommelier :


IGP Chardonnay Pays d'Oc Orchys 20189
& Château Lescure 2013 Grand vin de Bordeaux


Accès & Contacts

 7 place de l'Alma, Paris 8

 Métro Alma-Marceau (ligne 9 – RER C) / Bus 92, 80, 42

 Parking Indigo (19, avenue George V)

 @chez_francis_paris

 <https://www.facebook.com/chezfrancisparis>

 <https://www.linkedin.com/company/groupe-richard//>

WWW.RICHARD-PARIS.COM/CHEZ-FRANCIS/

Service commercial

Céline Villette

+33 (0) 1.45.63.07.15

commercial@richard-paris.com

