



Restaurant Boubalé

6 Rue des Archives

75004 Paris

*Menus Groupe
Déjeuner*



Menu Déjeuner
55€TTC par personne

*Eaux minérales et boissons
chaudes incluses*
De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
Les menus sont susceptibles de changer selon la saison
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.



Pain

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour





Menu Déjeuner
65€ TTC par personne

Eaux minérales et boissons chaudes incluses
De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
Les menus sont susceptibles de changer selon la saison
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.



Entrées

Salade d'herbes

coriandre, persil, amandes, raisins, crème de raifort

ou

Harengs marinés

cornichons, échalotes, aneth

ou

Foie de volaille

oignons caramélisés, toasts croustillants

Plats

Ptitim Risotto

épinards, poireaux, parmesan, poivre noir

ou

Daurade rôtie

blettes, olives & pignons de pin, sauce yaourt

Desserts

Strudel Traditionnel

ou

Benimousse





Menu Déjeuner 75€TTC par personne

Eaux minérales et boissons chaudes incluses
De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
Les menus sont susceptibles de changer selon la saison
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.

Pains

Challah
crème fraîche, tomates

Entrées

Salade d'herbes
coriandre, persil, amandes, raisins, crème de raifort

ou

Harengs marinés
cornichons, échalotes, aneth

ou

Polenta Crémeuse
champignons & parmesan

ou

Foie de volaille
oignons caramélisés, toasts croustillants

Plats

Ptitim Risotto
épinards, poireaux, parmesan, poivre noir

ou

Borscht
betteraves, carottes, fromage frais, soupe

ou

Daurade rôtie
blettes, olives & pignons de pin, sauce yaourt

Desserts

Lorimer St cheesecake

ou

Benimousse

ou

Strudel Traditionnel





Forfait Boissons

Par personne

Suggestion 1

1 Coupe de vin effervescent (12cl) ou verre de vin (12cl)

12€ TTC



Suggestion 2

1 Coupe de vin effervescent (12cl) et un verre de vin (12cl)

23€ TTC



Suggestion 3

1 Coupe de vin effervescent (12cl) et une bouteille de vin pour 3 (75cl)

39€ TTC

**Les vins sont choisis par le chef sommelier.
La carte des vins est disponible sur demande**

Au dessus de 20 personnes

Demandez notre brochure événementielle



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.

