

# LA TERRASSE DU 7 PARIS

## NOS EXEMPLES DE MENUS POUR LES GROUPES

### Menu à 55 €

Tomates et burratina  
—  
Dos de saumon, sauce à l'oseille,  
riz basmati  
—  
Crème brûlée à la vanille Bourbon  
—  
Café  
—  
Chardonnay et Côtes du Rhône  
*(une bouteille pour 4 convives)*  
—  
Eaux minérales  
*(une bouteille pour 4 convives)*

### Menu à 65 €

Apéritif au choix  
Kir, Martini, Ricard, Campari, Whisky...  
Bouchées apéritives  
—  
Haricots verts frais et pecorino truffé  
ou  
Pâté en croûte volaille et foie gras  
—  
Cœur de rumsteck, béarnaise maison,  
pommes de terre sautées  
ou  
Filet de bar, sauce vierge,  
poêlée de légumes frais  
—  
Tarte des Demoiselles Tatin,  
petit pot de crème fraîche  
—  
Café  
—  
Chardonnay et Haut-Médoc  
*(une bouteille pour 4 personnes)*  
—  
Eaux minérales  
*(une bouteille pour 4 convives)*

### Menu à 85 €

Coupe de champagne brut Deutz  
Bouchées apéritives  
—  
Terrine de foie gras maison  
—  
Tronçon de turbot, sauce  
béarnaise,  
poêlée de légumes frais  
ou  
Filet de bœuf,  
sauce poivre, frites  
—  
Profiterole maison, glace vanille  
Berthillon  
ou  
Tartelette selon saison  
—  
Café  
—  
Sancerre et Haut-Médoc  
*(une bouteille pour 4 personnes)*  
—  
Eaux minérales  
*(une bouteille pour 4 convives)*

## EXEMPLE DE NOTRE FORMULE "COCKTAILS"

**68 € par convive**

*(15 amuses bouches par convive)*

#### Bouchées froides :

Toast au foie gras maison  
Gressin au jambon de Parme  
Cuillère de tartare de saumon  
Tartare d'avocat en verrine  
Brochette de tomate-mozza

#### Bouchées chaudes :

Mini croque-monsieur  
Mini nems aux crevettes  
Risotto au parmesan en cassolette  
Cassolette de volaille au curry  
Gambas en brochette

#### Gourmandises sucrées :

Mini moelleux au chocolat noir  
Mini crème brûlée à la vanille  
Salade de fruits de saison  
Baba bouchon au rhum  
Choux à la crème

#### Buffet boissons alcoolisées :

Apéritifs traditionnels  
Whisky, Martini, Campari, Ricard...  
Vin au verre  
Chardonnay  
Haut Médoc Victoria II  
*(3 boissons alcoolisées par convive)*

#### Buffet boissons softs :

Jus de fruits  
Sodas  
Eaux minérales  
Boissons chaudes  
Cafés et infusions  
*(Softs à discrétion)*

## EXEMPLE DE NOTRE FORMULE "PETIT DÉJEUNER"

**15 € par convive**

#### Boissons chaudes

Café, café crème, chocolat chaud,  
thé des Comptoirs Richard  
Jus  
Jus d'orange frais pressé à volonté  
Mini viennoiseries (2 par convive)  
Croissant et pain au chocolat



# LA TERRASSE DU 7 PARIS

## OUR SAMPLE MENUS FOR GROUPS

### Menu 55 €

Tomatoes and Burratina  
—  
Salmon fillet, sorrel sauce,  
basmati rice  
—  
Bourbon vanilla crème brûlée  
—  
Coffee  
—  
Chardonnay and Côtes du Rhône  
*(one bottle for 4 guests)*  
—  
Mineral water  
*(one bottle for 4 guests)*

### Menu 65 €

Choice of Aperitif  
Kir, Martini, Ricard, Campari, Whisky...  
Appetizer Bites  
—  
Fresh green beans and truffled pecorino  
or  
Pâté en croûte with chicken and foie gras  
—  
Beef heart of rump, homemade béarnaise,  
sautéed potatoes  
or  
Seabass fillet, virgin sauce,  
sautéed fresh vegetables  
—  
Tarte des Demoiselles Tatin,  
small pot of fresh cream  
—  
Coffee  
—  
Chardonnay and Haut-Médoc  
*(one bottle for 4 guests)*  
—  
Mineral water  
*(one bottle for 4 guests)*

### Menu 85 €

Glass of Deutz Brut Champagne  
Appetizer Bites  
—  
Homemade foie gras terrine  
—  
Turbot steak, béarnaise sauce,  
sautéed fresh vegetables  
or  
Beef fillet, pepper sauce, fries  
—  
Homemade profiterole, Berthillon  
vanilla ice cream  
or  
Seasonal tartlet  
—  
Coffee  
—  
Sancerre and Haut-Médoc  
*(one bottle for 4 guests)*  
—  
Mineral water  
*(one bottle for 4 guests)*

## EXAMPLE OF OUR "COCKTAILS" PACKAGE

68 € per guest

*(15 appetizers per guest)*

### Cold Appetizers:

Homemade foie gras toast  
Parma ham grissini  
Salmon tartare spoon  
Avocado tartare in a verrine  
Tomato-mozzarella skewer

### Hot Appetizers:

Mini croque-monsieur  
Mini shrimp spring rolls  
Parmesan risotto in a small dish  
Chicken curry casserole  
Gambas skewers

### Sweet Treats:

Mini dark chocolate fondant  
Mini vanilla crème brûlée  
Seasonal fruit salad  
Rum baba  
Cream puffs

### Alcoholic Beverage Buffet:

Traditional Aperitifs  
Whisky, Martini, Campari, Ricard...  
Wine by the Glass  
Chardonnay  
Haut Médoc Victoria II  
*(3 alcoholic beverages per guest)*

### Soft Drink Buffet:

Fruit Juices  
Sodas  
Mineral Water  
Hot Beverages  
Coffees and Infusions  
*(Soft drinks available as desired)*

## EXAMPLE OF OUR "BREAKFAST" PACKAGE

15 € per guest

### Hot Beverages

Coffee, café crème, hot chocolate,  
Comptoirs Richard tea  
Juices  
Freshly squeezed orange juice (unlimited)  
Mini Pastries (2 per guest)  
Croissant and pain au chocolat

