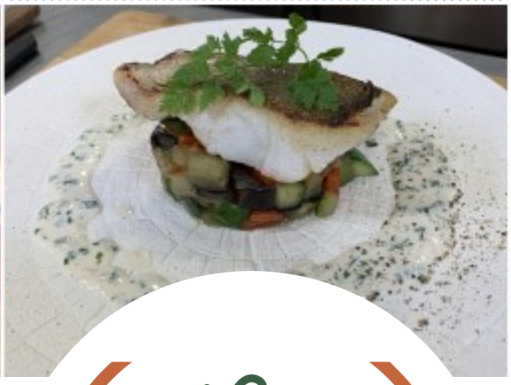













La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte d'Automne

Une cuisine maison et de saison

Les petits déjeuners

La Matinée douillette | 12€

Les gourmandises

2 mini-viennoiseries par personne (assortiment)
Cake maison du moment à partager
Toasts de baguette
Beurre doux AOP Charentes-Poitou La Conviette, confitures et pâte à tartiner
Corbeille de fruits frais de saison

Boissons incluses

Café, sélection de thés et chocolat chaud à discrétion
Jus d'orange et jus de pomme français
Evian et Badoit à discrétion



Le Réveil Gourmand | 27€

Les gourmandises

Assortiment de viennoiseries, 2 pièces par personne parmi : croissant, pain au chocolat, pain suisse et pain aux raisins
Brioche à partager
Cake maison du moment
Toasts de baguette
Beurre doux AOP Charentes-Poitou La Conviette, confitures et pâte à tartiner
Corbeille de fruits frais de saison
Fromage blanc, granola et miel

Le salé

Œufs brouillés fermiers à la ciboulette
Lard poêlé croustillant
Plateau de charcuteries françaises : jambon blanc à l'os, jambon de Bayonne et rosette de Lyon
Truite fumée française, citron frais, aneth et crème légère au raifort
Comté affiné 18 mois, Brie de Meaux AOP et Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Boissons incluses

Café, sélection de thés et chocolat chaud à discrétion
Jus d'orange et jus de pomme français
Evian et Badoit à discrétion

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les pauses qui rassemblent









Les Farandoles | 12€ au choix

Une formule au choix pour l'ensemble du groupe

À la Française

Gâteau marbré chocolat et orange
Cannelé bordelais
Riz au lait à la vanille et chouchous caramélisés

À l'Américaine

Brownie fondant au chocolat
Cookie aux noisettes
Muffin à la frangipane

Le Goûter de La Parenthèse

Guimauve à la noix de coco
Pop-corn au caramel beurre salé
Rocher chocolat et praliné noisette

Boissons incluses (service non compris)

Café, sélection de thés et chocolat chaud à discrétion
Jus de pomme et jus de raisin
Limonade française
Evian et Badoit à discrétion
Corbeille de fruits frais de saison







Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

LA PARENTHÈSE

Les apéritifs d'Automne

Formule « Entre nous » | 16€

3 bouchées par personne

Tartine de rillette de truite fumée, pomme acidulée et aneth
Verrine de betterave confite, crème de Chaource et pomme
Bouchée de butternut rôti, chèvre frais et noisette

Boissons incluses

1 verre de kir au vin blanc + 1 bière par personne
À discrétion : Evian, Badoit, jus de pomme, jus de raisin et limonade française

Formule « Grande tablée » | 21€

5 bouchées par personne

Tartine de rillette de truite fumée, pomme acidulée et aneth
Verrine de betterave confite, crème de Chaource et pomme
Bouchée de butternut rôti, chèvre frais et noisette
Pain d'épices, magret de canard fumé, poire et Bleu d'Auvergne
Brouillade d'œuf fermier au Comté, potimarron rôti et mouillette de pain de campagne

Boissons incluses

1 flûte de champagne Veuve Pelletier + 1 bière par personne
À discrétion : Evian, Badoit, jus de pomme, jus de raisin et limonade française

L'apéritif Signature | 26€

7 bouchées par personne

Tartine de rillette de truite fumée, pomme acidulée et aneth
Verrine de betterave confite, crème de Chaource et pomme
Bouchée de butternut rôti, chèvre frais et noisette
Pain d'épices, magret de canard fumé, poire et Bleu d'Auvergne
Brouillade d'œuf fermier au Comté, potimarron rôti et mouillette de pain de campagne
Haddock fumé, fondue de poireaux, crème légère et sarrasin torréfié
Feuilleté de boudin blanc, échalote confite et pomme acidulée

Boissons incluses

1 cocktail d'automne maison au cidre brut français, jus de pomme, citron et touche de Calvados + 1 flûte de champagne Veuve Pelletier par personne
À discrétion : Evian, Badoit, jus de pomme, jus de raisin et limonade française

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Brunch | 54€

Menu servi sous forme de buffet – Dégustation assise

Les incontournables du matin

Assortiment de mini-viennoiseries
Pains et brioche à toaster
Beurre, confitures, pâte à tartiner et miel
Corbeille de fruits frais de saison

Les douceurs

Cheesecake basque, confiture de cerise noire
Moelleux renversé aux noix et caramel au beurre salé
Crumble de pomme, noisette et cannelle

Le salé

Quiche aux oignons confits et reblochon
Œufs brouillés au Comté, champignons de saison et ciboulette
Plateau de charcuteries françaises, jambon blanc, jambon cru, rosette et terrine de campagne
Salade de lentilles vertes, potimarron rôti, pomme et noisette

La sélection de fromages

Brie de Meaux AOP, Cantal entre-deux et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Boissons incluses :

Café, sélection de thés et chocolat chaud à discrétion
Jus d'orange et jus de pomme
Evian, Badoit et limonade française à discrétion

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Pinot Gris d'Alsace — Henri Weber
Brouilly — André Vonnier

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

La Table d'Automne | 54€

Choisir une entrée, un plat et un dessert pour le groupe
Dégustation assise

Les entrées :

Velouté de lentilles vertes, lard fumé croustillant, crème légère et huile de noisette
Chair de crabe, céleri-rave, pomme acidulée, crème citronnée et herbes fraîches
Tarte fine aux oignons confits, Reblochon et salade de mâche

Les plats :

Paleron de bœuf français longuement braisé au vin rouge, écrasé de pomme de terre et carottes rôties au thym
Suprême de volaille fermière, crème de champignons, polenta crémeuse et légumes racines rôtis
Dos de cabillaud, sauce au cidre, mousseline de céleri-rave et chou vert braisé

Les desserts :

Tarte Tatin, crème légèrement vanillée
Moelleux au chocolat, cœur caramel au beurre salé et crème légère
Panna cotta à la vanille, pomme caramélisée et crumble aux amandes

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier

Assiette de fromages | 5€

Brie de Meaux AOP, Cantal entre-deux et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Buffet de la Verrière | 59€

Dégustation assise

Les entrées :

Truite française marinée à l'aneth, betterave, pomme acidulée et crème au raifort
Salade de lentilles vertes, potimarron rôti, chèvre frais et noisettes
Poireaux fondants, œuf fermier mimosa, moutarde de Meaux et herbes fraîches
Carottes rôties au miel, faisselle aux herbes, noix et jeunes pousses

Les plats chauds :

Paleron de bœuf français longuement confit, jus réduit au vin rouge et échalotes
Dos de cabillaud, sauce au cidre

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel
Légumes racines rôtis au thym, carotte, panais, navet et oignon
Salade de jeunes pousses, vinaigrette au cidre et moutarde à l'ancienne

La sélection de fromages :

Brie de Meaux AOP, Cantal entre-deux et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Les desserts :

Tarte Tatin, crème légèrement vanillée
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Crumble de pomme, poire et noisette

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Brouilly La Grande — Jean-Claude Debeaune

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le BBQ sous le Porche | 59€

Buffet avec dégustation assise

Les salades d'automne

Betteraves rôties, pomme, noix et vinaigrette au cidre
Fenouil croquant, burrata, pignons torréfiés et herbes fraîches
Potimarron rôti, lentilles vertes, chèvre frais et vinaigrette au miel

Les grillades au feu de bois

Basse-côte de bœuf française marinée aux herbes et ail confit
Dorade entière grillée, coco, citron vert et piment d'Espelette

Au choix : Duo de saucisses artisanales, chipolata et merguez
ou Ribs de porc confits et laqués à la sauce barbecue maison

Les accompagnements

Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée à la ciboulette
Légumes racines rôtis au thym
Sauce barbecue maison et moutarde à l'ancienne

La sélection de fromages

Camembert de Normandie AOP, Cantal entre-deux et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Les desserts

Crumble de pomme, poire et noisette
Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Salade de fruits de saison

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

La Raclette des Alpages | 63€

Une grande table montagnarde et conviviale autour de fromages d'exception, de charcuteries françaises et de poissons fumés.

L'apéritif des alpages – 3 bouchées par personne

Mini brioche toastée, jambon fumé de montagne, crème de beaufort et pickles d'oignon rouge
Rösti croustillant de pomme de terre, truite fumée, crème citronnée au raifort et aneth
Cromesquis de reblochon, noisette torréfiée et confit d'oignons

Boissons incluses :
1 verre de Crémant de Savoie et 1 bière par personne
Evian et Badoit, jus de pomme, jus de poire et limonade française

La grande raclette des Alpages

Dégustation assise

Sélection de 5 fromages affinés par un Meilleur Ouvrier de France – 250 g par personne
Raclette au lait cru, fromage de chèvre, bleu et raclettes aromatisées selon la sélection du fromager

Assortiment de charcuteries – Environ 150 g par personne
Jambon blanc supérieur, jambon cru de montagne, coppa,
rosette, mortadelle pistachée, speck fumé ou viande des grisons

Sélection fumée et marine – Environ 50 g par personne
Truite fumée, Rollmops et oignons, Haddock, citron et huile aux herbes

Accompagnements à volonté
Pommes de terre grenailles en robe des champs
Salade verte, noix et vinaigrette moutardée
Cornichons et petits oignons, Pickles de légumes, Champignons frais, Oignons rouges
Pain de campagne
Poêlée chaude de champignons forestiers persillés et oignons doucement confits

Buffet gourmand de saison
Mousse au chocolat
Tarte fine aux pommes
Moelleux aux noix
Salade d'agrumes frais à la menthe

Boissons incluses :
Evian, Badoit, café et sélection de thés

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Apremont AOP – Jacquère : vin blanc sec, frais et minéral
Mondeuse de Savoie : Vin rouge fruité et légèrement épicé

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Cocktail déjeunatoire ou dînatoire | 64€

Dégustation debout

Les pièces salées – 8 pièces par personne, 2 pièces de chaque recette

Mini burger de bœuf français, Morbier et confit d'oignons
Navette au pastrami, fromage frais et oignons crispy
Tartelette de champignons, crème de Cantal et persil
Blini de saumon gravlax, crème citronnée et aneth

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : blanquette d'agneau au thym, légumes racines rôtis et riz basmati
Côté mer : pavé de lieu jaune, sauce au cidre, fondue de poireaux et herbes fraîches

La sélection de fromages

Brie de Meaux AOP, Morbier AOP et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Les pièces sucrées – 4 pièces par personne

Sablé au chocolat noir à la fleur de sel, mascarpone vanillé et poire
Rose des sables au chocolat et praliné noisette
Mini salade de fruits d'automne, pomme, poire et raisin
Panna cotta à la vanille, pomme caramélisée et crumble breton

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Option / Accord mets & vins | 13€

1 bouteille pour 4 personnes
Bourgogne Aligoté — Valentin Vignot
Chinon — Michel Laurent

Les déjeuners / dîners

La Table des Gourmets | 72€

Choisir une entrée, un plat et un dessert pour le groupe
Dégustation assise

Les entrées :

Foie gras de canard français mi-cuit, poire au cidre, brioche toastée et gel de Banyuls
Truite française marinée, betterave confite, pomme acidulée et crème légère au raifort
Œuf fermier parfait, crème de cèpes, vieux Comté et mouillette de pain de campagne

Les plats :

Filet de bœuf français rôti, jus corsé aux échalotes, gratin dauphinois
et champignons de saison
Suprême de pintade fermière, crème de morilles, mousseline de potimarron
et carottes glacées
Lotte de nos côtes cuite doucement, beurre blanc au champagne,
fondue de poireaux et pommes grenailles

Les desserts :

Baba au rhum, crème légère à la vanille et poire pochée
Entremets chocolat noir, praliné noisette et caramel au beurre salé
Pavlova aux pommes caramélisées, crème légère à la vanille et noix torréfiées

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Option / Accord mets & vins Signature | 17€

1 bouteille pour 4 personnes
Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier
Sauternes Récolte d'Or — Delor, lorsque le foie gras est choisi

Option / Assiette de fromages Signature | 6€

Brillat-Savarin, Comté affiné 18 mois et Roquefort AOP
Pain de campagne, salade aux herbes et condiment de saison

Tarifs indiqués par personne, hors taxes. TVA de 10 % ou 20 % selon la nature des prestations. Minimum de facturation : 15 personnes.

La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

2 sente à Morlon – 78550 Houdan

01.30.90.61.44 / 06.72.28.27.06

contact@parenthese-houdan.fr

www.parenthese-houdan.fr