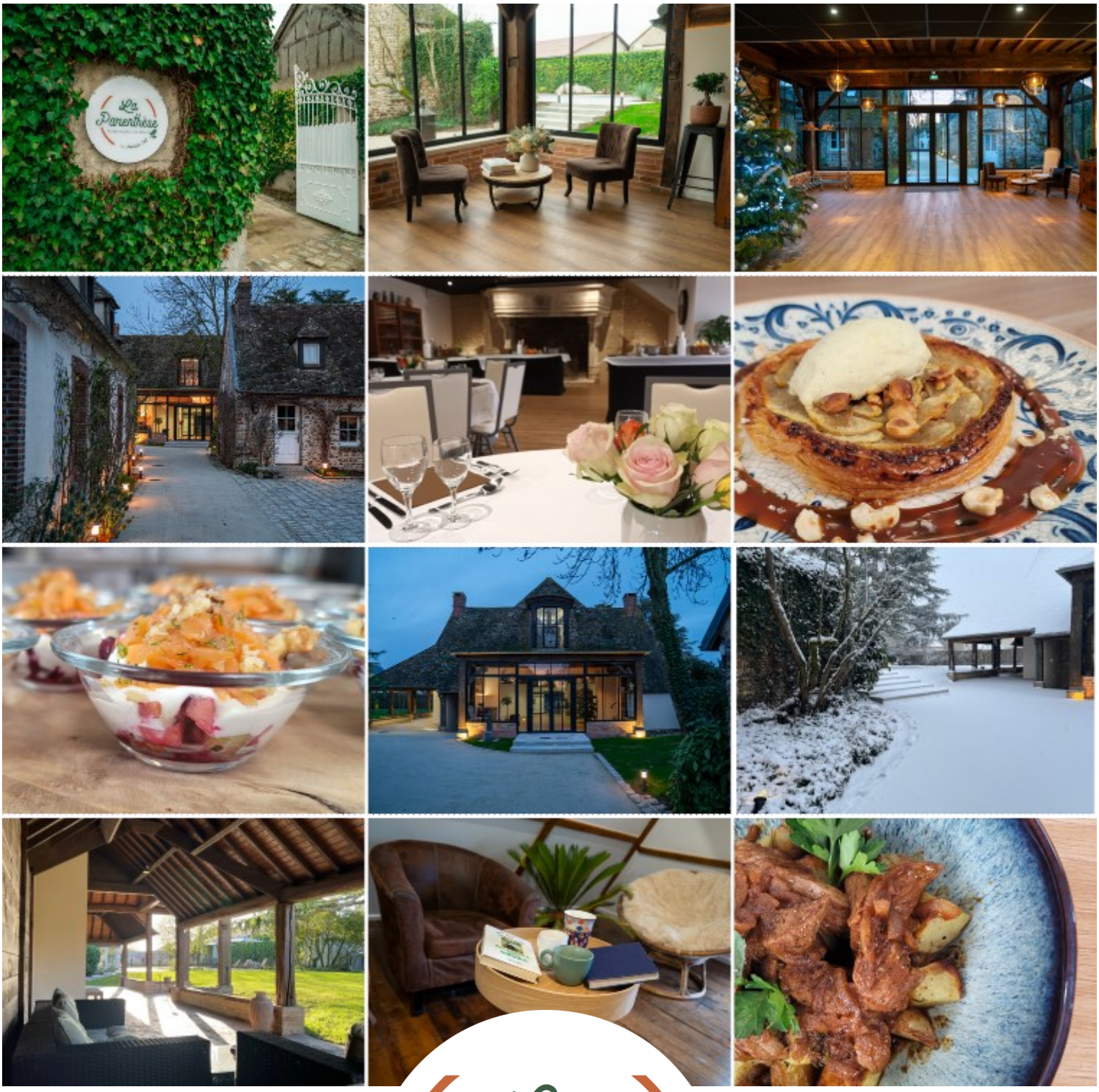


La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte d'Hiver

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'Hiver

Formule « Entre nous » | 16€

3 bouchées par personne

Tartine de rillettes de maquereau fumé, citron et ciboulette
Verrine de céleri rave, pomme, noix et crème légère à la moutarde
Bouchée de panais rôti, Brillat-Savarin et noix

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 rillettes de maquereau fumé, citron et ciboulette
Verrine de céleri rave, pomme, noix et crème légère à la moutarde
Bouchée de panais rôti, Brillat-Savarin et noix
Croustillant de boudin noir, pomme fondante et oignon confit
Brouillade d'œuf fermier au Comté, champignons et mouillette briochée

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 rillettes de maquereau fumé, citron et ciboulette
Verrine de céleri rave, pomme, noix et crème légère à la moutarde
Bouchée de panais rôti, Brillat-Savarin et noix
Croustillant de boudin noir, pomme fondante et oignon confit
Brouillade d'œuf fermier au Comté, champignons et mouillette briochée
Toast de bresaola, crème de Beaufort et pickles d'oignon rouge
Toast de truite fumée française, crème de raifort et betterave

Boissons incluses

1 cocktail d'hiver maison au Calvados, pomme et épices douces + 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 AOP Charentes-Poitou, 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
Tarte fine aux pommes et crème légère à la vanille

Le salé

Quiche aux poireaux fondants, lard fumé et Comté
Œufs brouillés fermiers, champignons forestiers et ciboulette
Plateau de charcuteries françaises, jambon blanc à l'os, jambon cru de Montagne, rosette de Lyon et terrine de campagne
Saumon fumé, crème citronnée au raifort, aneth et pain de seigle

La sélection de fromages

Mont d'Or AOP, Comté affiné et Bleu de Gex 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'Hiver | 54€

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

Les entrées :

Velouté soyeux de haricots blancs, lard fumé croustillant, huile de noisette et herbes fraîches
Poireaux fondants en vinaigrette, œuf fermier mimosa, moutarde de Meaux et noisettes torréfiées
Saumon gravlax maison, chou rouge légèrement acidulé, crème citronnée et pain de seigle toasté

Les plats :

Paleron de bœuf français longuement confit à la bière brune, mousseline de céleri-rave, carottes glacées et jus corsé aux échalotes
Suprême de volaille fermière cuit doucement, crème de champignons forestiers, polenta onctueuse au Comté et chou vert délicatement braisé
Dos de lieu noir cuit nacré, sauce au Crémant, fondue de poireaux et mousseline de carotte au beurre noisette

Les desserts :

Tarte amandine aux poires fondantes, crème légère à la vanille
Riz au lait crémeux à la vanille, caramel au beurre salé et noisettes torréfiées
Moelleux au chocolat, cœur fondant à la crème de marron et crème légère vanillée

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

Assiette de fromages | 5€

Munster AOP, Tomme de Savoie et Brie de Meaux 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 :

Saumon mariné aux agrumes, crème légère aux herbes, fenouil croquant et pickles d'oignon rouge

Rosbif de bœuf français servi froid, sauce tartare aux câpres, jeunes pousses et oignons confits

Œuf fermier mimosa à la moutarde de Meaux, poireaux fondants, noisettes torréfiées et huile de ciboulette

Courge rôtie au miel, Bleu d'Auvergne, pomme croquante, noix et jeunes pousses

Les plats chauds :

Épaule de cerf français longuement confite, jus corsé aux baies de genièvre et échalotes fondantes

Pavé de maigre, sauce crémeuse au Crémant et herbes fraîches

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel

Carottes et navets glacés au beurre, thym frais et jus de cuisson

Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

La sélection de fromages :

Reblochon fermier AOP, Comté affiné et Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Pain de campagne et salade aux herbes

Les desserts :

Tarte fine aux pommes, crème légère à la vanille

Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé et noisettes torréfiées

Panna cotta à la vanille, clémentine fraîche 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

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

Le BBQ sous le Porche | 59€

Buffet avec dégustation assise

Les salades d'hiver

Chou rouge croquant, pomme, noix et vinaigrette au cidre
Lentilles vertes, carottes rôties, oignons confits et moutarde à l'ancienne
Endives, poire, Bleu d'Auvergne et noisettes torréfiées

Les grillades au feu de bois

Côte de cochon fermier française, marinade miel, moutarde de Meaux et thym
Bar entier grillé, beurre citronné aux herbes et algues

Au choix : Duo de saucisses artisanales, chipolata aux herbes et saucisse fumée
ou Ribs de porc confits, fumés et laqués à la sauce barbecue maison

Les accompagnements

Pommes de terre en robe des champs, crème citronnée à la ciboulette
Chou vert braisé, oignons confits et lard fumé
Sauce barbecue maison et moutarde à l'ancienne

La sélection de fromages

Mont d'Or AOP, Comté affiné et Bleu de Gex AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Les desserts

Tarte fine aux pommes, crème légèrement vanillée
Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé
Salade d'agrumes frais, menthe et sirop aux épices douces

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
Pinot Gris d'Alsace — Henri Weber
Côtes-du-Rhône — M. Chapoutier

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 dinatoire | 64€

Dégustation debout

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

Tartelette de tourteau, chou-fleur rôti et citron confit
Mini tatin d'échalotes confites, chèvre affiné et noix
Bun brioché de bœuf français confit, sauce gribiche et oignons crispy
Sablé au Parmesan, jambon de Bayonne, crème légère et cornichon

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : suprême de pintade fermière cuit doucement, crème de moutarde à l'ancienne, choux braisés et pommes grenailles rôties
Côté mer : dos de cabillaud cuit nacré, beurre blanc au citron confit, fondue de poireaux et herbes fraîches

La sélection de fromages

Mont d'Or AOP, Comté affiné et Bleu de Gex AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Les pièces sucrées – 4 pièces par personne

Mini tartelette poire et amande
Rocher chocolat noir et praliné noisette
Panna cotta vanille, clémentine et crumble breton
Mini financier aux marrons et noix

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
Riesling 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 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, chutney de pomme, poire et pruneau au rooibos, brioche toastée et gel de Banyuls
Bar mariné aux agrumes, fenouil croquant, orange de Corse et crème légère citronnée aux herbes
Œuf fermier parfait, crème de chou-fleur, vieux Comté, noisettes torréfiées et mouillette briochée

Les plats :

Noix de veau française cuite doucement, jus corsé aux cèpes, polenta crémeuse au Comté et carottes glacées
Filet de bœuf français rôti, jus réduit au Porto, gratin de butternut et oignons grelots confits
Saint-Pierre de nos côtes cuit doucement, beurre blanc au Crémant, mousseline de pomme de terre et épinards fondants

Les desserts :

Baba à la liqueur de châtaigne, crème légère aux marrons et éclats caramélisés
Entremets chocolat noir, praliné noisette et cœur caramel au beurre salé
Pavlova aux agrumes d'hiver, crème légère à la vanille et zestes confits

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
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
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, Beaufort AOP et Bleu de Gex 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