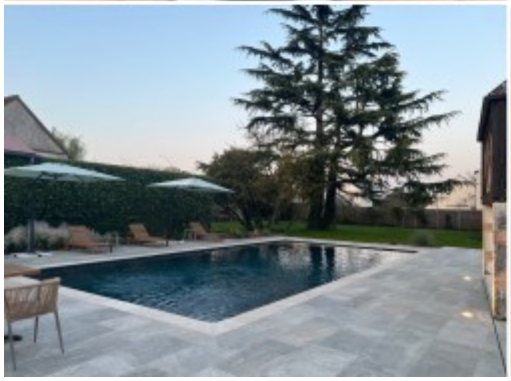










La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte d'Été

Une cuisine maison et de saison

Les petits déjeuners

La Matinée douillette | 13€

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 | 30€

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, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

LA PARENTHÈSE

Les apéritifs Estivaux

Formule « Entre nous » | 18€

3 bouchées par personne

Tartelette de courgette rôtie, ricotta citronnée et pignons de pin
Œuf fermier mimosa, tomate confite, basilic frais et croûtons dorés
Toast de truite fumée française, concombre croquant, crème citronnée et aneth

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 » | 24€

5 bouchées par personne

Tartelette de courgette rôtie, ricotta citronnée et pignons de pin
Œuf fermier mimosa, tomate confite, basilic frais et croûtons dorés
Toast de truite fumée française, concombre croquant, crème citronnée et aneth
Melon français, jambon de Bayonne et crème légère au brebis
Poivron rôti, fromage frais aux herbes, olive noire et pain grillé

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 | 30€

7 bouchées par personne

Tartelette de courgette rôtie, ricotta citronnée et pignons de pin
Œuf fermier mimosa, tomate confite, basilic frais et croûtons dorés
Toast de truite fumée française, concombre croquant, crème citronnée et aneth
Melon français, jambon de Bayonne et crème légère au brebis
Poivron rôti, fromage frais aux herbes, olive noire et pain grillé
Toast de bresaola, crème de Parmesan, roquette et pickles d'oignon rouge
Chair de tourteau, tomate fraîche, concombre et crème citronnée aux herbes

Boissons incluses

1 cocktail d'été au Crémant, pêche blanche et verveine + 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, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Brunch | 59€

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, pêches fraîches et coulis de fruits rouges
Moelleux aux amandes et abricots rôtis
Tarte fine aux pêches, crème légère à la vanille

Le salé

Quiche aux courgettes, chèvre frais et herbes
Œufs brouillés fermiers, tomates confites, Comté et basilic
Plateau de charcuteries françaises : jambon blanc à l'os, jambon de Bayonne, rosette de Lyon et terrine de campagne
Truite fumée française, crème citronnée au raifort, concombre croquant, aneth et pain de seigle
Salade de tomates anciennes, fenouil croquant, Burrata crémeuse, basilic et pignons de pin

La sélection de fromages

Brie de Meaux AOP, Comté affiné 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 | 15€

1 bouteille pour 4 personnes
Bourgogne Aligoté — Valentin Vignot
Brouilly — André Vonnier

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

La Table d'Été | 59€

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

Les entrées :

Tomates anciennes, faisselle aux herbes fraîches, basilic, oignons rouges pickles et pain de campagne grillé
Aubergine fondante, chèvre frais, tomate confite, pignons de pin et jeunes pousses
Sardines marinées au citron, fenouil croquant, pomme de terre tiède, persil plat et huile aux herbes

Les plats :

Suprême de volaille fermière cuit doucement, jus de tomate au basilic, courgettes rôties et polenta crémeuse au Comté
Échine de porc française longuement confite au thym et citron, ratatouille maison, pommes grenailles rôties et jus de cuisson
Dos de lieu jaune cuit nacré, sauce vierge tomate et herbes fraîches, aubergine confite et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Les desserts :

Panna cotta à la vanille, pêche blanche, verveine fraîche et crumble aux amandes
Moelleux aux amandes, abricots rôtis au miel et crème légère vanillée
Mousse au chocolat noir, framboises fraîches et éclats de noisettes torréfiées

Boissons incluses :

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

Option / Accord mets & vins | 15€

1 bouteille pour 4 personnes
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent

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, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Buffet de la Verrière | 65€

Dégustation assise

Les entrées :

Truite française marinée au citron et aux herbes, concombre croquant, radis et crème légère
Veau froid, sauce tonnato, câpres, roquette et tomates confites
Fenouil croquant, Burrata crémeuse, tomates cerises, pignons de pin et basilic
Carottes rôties, faisselle aux herbes, miel, noisettes torréfiées et jeunes pousses

Les plats chauds :

Épaule d'agneau français longuement confite au thym et jus réduit aux échalotes
Dos de lieu jaune cuit nacré, sauce vierge tomate, citron et herbes fraîches

Les garnitures :

Gratin dauphinois
Haricots verts, échalotes confites et persil plat
Salade de jeunes pousses, vinaigrette citronnée

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 fine aux pêches, crème d'amande et verveine
Moelleux au chocolat noir et noisettes
Salade de fruits d'été, menthe fraîche et sirop léger à la vanille

Boissons incluses :

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

Option / Accord mets & vins | 15€

1 bouteille pour 4 personnes
Brume Saline — Pays d'Oc
Brouilly La Grande — Jean-Claude Debeaune

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le BBQ sous le Porche | 65€

Buffet avec dégustation assise

Les salades estivales

Tomates anciennes, pêche blanche, basilic frais, oignon rouge et vinaigrette balsamique
Courgettes grillées, chèvre frais, pignons de pin, citron et herbes fraîches
Concombre croquant, melon français, feta, menthe fraîche et graines torréfiées

Les grillades au feu de bois

Basse côte de bœuf française, marinade ail, thym et herbes fraîches, crème d'ail rôti
Dorade entière grillée, huile de coco, citron vert et piment rouge

Au choix : Duo de saucisses artisanales, chipolata aux herbes et saucisse fumée
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
Aubergines, courgettes et poivrons rôtis au feu, ail et thym
Sauce barbecue maison 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 fine aux pêches et abricots, crème légère vanillée
Moelleux au chocolat noir et noisettes
Salade de fruits d'été, menthe fraîche et sirop léger à la verveine

Boissons incluses :

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

Option / Accord mets & vins | 15€

1 bouteille pour 4 personnes
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Cocktail déjeunatoire ou dinatoire | 70€

Dégustation debout

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

Croustillant de polenta, crème de brebis, courgette grillée et pesto d'herbes
Tartelette de poivron rôti, anchois de Collioure et olive noire
Sablé au Parmesan, aubergine confite, brebis frais et basilic
Blini de saumon mariné, concombre, crème citronnée et herbes fraîches

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : Suprême de canard rôti, jus réduit au thym, tomate confite et courgettes fondantes
Côté mer : Dorade cuite nacrée, fenouil rôti, tomate cerise, stracciatella, pignons de pin et jus au basilic

La sélection de fromages

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

Les pièces sucrées – 4 pièces par personne

Mini tartelette pêche et crème légère vanillée
Financier pistache et abricot rôti
Rocher chocolat noir et praliné noisette
Panna cotta vanille, fruits rouges et crumble aux amandes

Boissons incluses :

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

Option / Accord mets & vins | 15€

1 bouteille pour 4 personnes
Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Chinon — Michel Laurent

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

La Table des Gourmets | 79€

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

Les entrées :

Vitello tonnato de veau français, crème de thon et câpres, tomates confites, roquette et Parmesan affiné
Chair de tourteau, tomates anciennes, concombre croquant, crème citronnée et huile de basilic
Foie gras de canard mi-cuit, pêche blanche légèrement compotée, brioche toastée et gel de Banyuls

Les plats :

Filet de bœuf français, jus réduit au thym, aubergine confite, pommes grenailles rôties et tomates cerises
Suprême de canard rôti, jus à la pêche et verveine, courgettes fondantes et polenta crémeuse au vieux Comté
Filet de sole cuit doucement, beurre blanc citronné, tian de légumes d'été et Burrata crémeuse

Les desserts :

Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille et coulis de framboise
Baba au rhum ambré, pêche blanche rôtie et crème fouettée à la verveine
Entremets chocolat noir et praliné noisette, abricot rôti et éclats de noisettes torréfiées

Boissons incluses :

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

Option / Accord mets & vins Signature | 20€

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 en accompagnement du foie gras

Option / Assiette de fromages Signature | 7€

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

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Les Petits de la Parenthèse | 29€

Choisir une entrée, un plat et un dessert pour le groupe – Jusqu'à 12 ans
Dégustation assise

Les entrées

Tomates anciennes, billes de mozzarella, basilic et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, concombre croquant et crème légère aux herbes

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, pommes grenailles rôties et courgettes fondantes
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux au citron et tomates confites

Les desserts

Moelleux au chocolat, crème légère vanillée
Crumble pêche-abricot aux amandes

Boissons incluses :

Evian, Badoit et jus de pomme à discrétion



Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises – *En complément d'une formule adulte*

Les pauses gourmandes









Les Farandoles | 13€ 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, toutes taxes comprises. 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