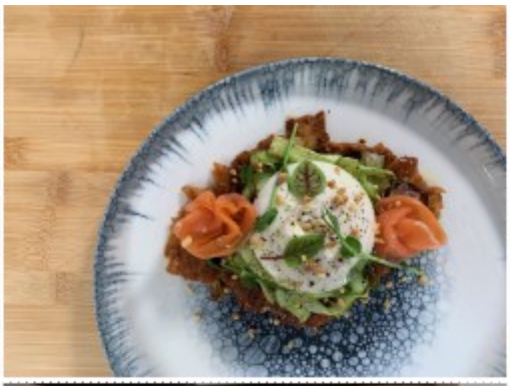
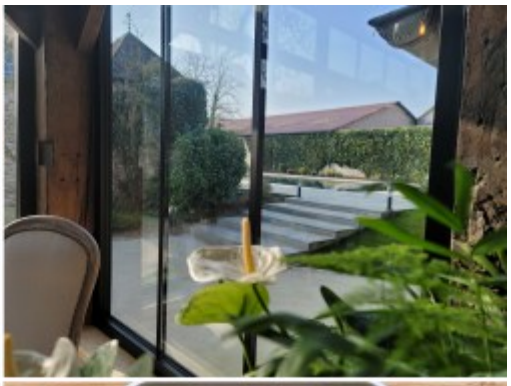













La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte de Printemps

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 Printaniers

Formule « Entre nous » | 18€

3 bouchées par personne

Tartelette de petits pois, chèvre frais, menthe et noisette
Œuf fermier mimosa, asperge verte, moutarde de Meaux et ciboulette
Toast de rillette de truite fumée française, radis croquant et crème citronnée

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 petits pois, chèvre frais, menthe et noisette
Œuf fermier mimosa, asperge verte, moutarde de Meaux et ciboulette
Toast de rillette de truite fumée française, radis croquant et crème citronnée
Gougère au Comté, crème légère aux herbes et radis croquant
Artichaut fondant, crème de brebis, herbes fraîches et noix torréfiées

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 petits pois, chèvre frais, menthe et noisette
Œuf fermier mimosa, asperge verte, moutarde de Meaux et ciboulette
Toast de rillette de truite fumée française, radis croquant et crème citronnée
Gougère au Comté, crème légère aux herbes et radis croquant
Artichaut fondant, crème de brebis, herbes fraîches et noix torréfiées
Toast de bresaola, crème de brebis et pickles d'oignon rouge
Chair de tourteau, concombre, pomme verte et crème citronnée aux herbes

Boissons incluses

1 cocktail de printemps au Crémant, rhubarbe et fleur de sureau + 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, fraises fraîches et coulis de fruits rouges
Moelleux au citron et amandes
Crumble pomme-rhubarbe à la vanille

Le salé

Quiche aux asperges vertes, chèvre frais et herbes
Œufs brouillés fermiers, petits pois, Comté et ciboulette
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, radis croquants, aneth et pain de seigle
Salade de lentilles vertes, carottes nouvelles rôties, oignons rouges et vinaigrette à la moutarde de Meaux

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
Brume Saline — Pays d'Oc
Brouilly — André Vonnier

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

Les déjeuners / dîners

La Table de Printemps | 59€

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

Les entrées :

Asperges blanches rôties, sauce gribiche aux herbes fraîches et noisettes torréfiées
Artichaut fondant, crème de brebis, petits pois, citron confit et jeunes pousses
Truite fumée française, pommes de terre tièdes, crème de ciboulette, radis croquants et

Les plats :

Épaule d'agneau français longuement confite au thym, pommes grenailles rôties, carottes nouvelles glacées et jus de cuisson réduit
Suprême de volaille fermière cuit doucement, crème légère à l'ail des ours, polenta crémeuse au Comté et petits légumes de printemps
Dos de lieu jaune cuit nacré, sauce au vin blanc, fenouil fondant et écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches

Les desserts :

Panna cotta à la vanille, fraises fraîches, rhubarbe légèrement compotée et crumble aux amandes
Moelleux au citron, crème légère à la vanille et fraises de saison
Riz au lait crémeux à la vanille, rhubarbe confite et amandes 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
Bourgogne Aligoté — Valentin Vignot
Brouilly — André Vonnier

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 aux herbes, concombre croquant, radis et crème citronnée
Œuf fermier mimosa, asperges vertes, moutarde de Meaux et ciboulette
Carottes nouvelles rôties, faisselle aux herbes, noisettes torréfiées et jeunes pousses
Artichauts fondants, petits pois, chèvre frais, citron confit et menthe

Les plats chauds :

Épaule d'agneau française longuement confite au thym et jus de cuisson aux échalotes
Dos de lieu jaune cuit nacré, beurre blanc au citron confit et herbes fraîches

Les garnitures :

Pommes grenailles rôties à l'ail et au thym
Petits légumes de printemps glacés au beurre
Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la 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 amandine à la rhubarbe
Mousse au chocolat noir et noisettes torréfiées
Fraises de saison, crème légère à la vanille 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
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 de printemps

Carottes nouvelles rôties, lentilles vertes, oignons rouges, persil plat et vinaigrette à la moutarde de Meaux
Fenouil croquant, fraises, chèvre frais, noisettes torréfiées et herbes fraîches
Petits pois, asperges vertes, jeunes pousses et vinaigrette citronnée

Les grillades au feu de bois

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

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
Légumes de printemps rôtis au feu, ail et 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

Tarte fine aux pommes et rhubarbe, crème légère vanillée
Moelleux au chocolat noir et noisettes
Fraises de saison, crème légère à la vanille 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
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

Navette de pastrami, fromage frais aux herbes et pickles
Tartelette de betterave rôtie, fromage frais, noix et jeunes pousses
Sablé au Cantal, crème légère à la moutarde à l'ancienne et oignons nouveaux
Rillettes de sardine au citron, pain de campagne toasté et herbes fraîches

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : Épaule d'agneau française confite au thym, jus réduit, petits pois à la française et pommes grenailles
Côté mer : Dos de cabillaud cuit nacré, sauce au vin blanc, fondue de fenouil et herbes fraîches

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 fraise et crème légère vanillée
Financier pistache et rhubarbe confite
Rocher chocolat noir et praliné noisette
Panna cotta vanille, fraises fraîches 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
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
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 :

Foie gras de canard mi-cuit, fraises et rhubarbe légèrement compotées, brioche toastée et gel de Banyuls
Truite française marinée aux herbes fraîches, asperges vertes, radis croquants et crème citronnée
Œuf parfait, asperges blanches fondantes, crème de vieux Comté, noisettes torréfiées et mouillette de pain de campagne

Les plats :

Noix de veau française cuite doucement, jus aux morilles, pommes grenailles rôties et petits pois à la française
Filet de bœuf français, jus réduit aux échalotes, pomme fondante, asperges vertes et jeunes carottes glacées
Filet de bar cuit nacré, beurre blanc au citron, fenouil confit et asperges blanches

Les desserts :

Pavlova aux fraises de saison et rhubarbe confite, crème légère à la vanille
Baba au limoncello, fraises fraîches et crème fouettée vanillée
Entremets chocolat noir et praliné noisette, cœur caramel 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

Velouté de petits pois, crème légère au fromage frais et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, carottes nouvelles et ciboulette

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, pommes grenailles rôties et carottes glacées
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux au citron et petits pois

Les desserts

Moelleux au chocolat et crème légère vanillée
Crumble pomme-rhubarbe 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