



CAFÉ PRUNIER

L'ART DU CAVIAR FRANÇAIS



PRIVATISATION
CAFÉ PRUNIER / MADELEINE



CAFÉ PRUNIER - MADELEINE

Situé en plein cœur de Paris, place de la Madeleine, le restaurant Café Prunier vous accueille au 1er étage de la boutique Prunier, dans une atmosphère cosy et Art Déco, subtil mélange de modernité et de tradition.

Ce lieu contemporain dédié à la restauration et à la vente, vous offre une atmosphère calme et apaisante, à l'écart de l'agitation et peut accueillir de 25 personnes assises et 40 personnes debout.

Le restaurant est privatisable tous les jours du mardi au samedi, midi et soir pour tous types d'événements.

Notre équipe vous accompagne dans l'organisation de vos manifestations, impressions de cartons nominatifs, menus et vous propose plusieurs forfaits selon vos besoins.



CAFÉ PRUNIER - MADELEINE

La salle du restaurant est idéale pour :

- Réceptions privées
- Repas d'affaires
- Séminaires
- Présentations Presse



DÉJEUNER ET DÎNER

AU CAFÉ PRUNIER / MADELEINE

MENU AFFAIRE

Forfait à 75 € TTC par personne

APÉRITIF

Baguette Prunier Saint-Seurin / Baguette Prunier Balik

ENTRÉES

Houmous de patates douces, légumes de saison grillés

ou

Carpaccio de maigre aux agrumes, coriandre

ou

Avocat - surprise crevettes

PLATS

Assiette de Balik Original

(accompagné de blinis, pommes de terre, salade de saison)

ou

Poke Bowl Balik

ou

Saumon au saté, citron vert et pousses d'épinard

DESSERTS

Tarte au citron meringuée au caviar Prunier

ou

Ice Malossol Beluga

Café ou thé gourmand

BOISSONS

Eaux minérales (plates et gazeuses)

MENU CAFÉ PRUNIER

Forfait à 110 € TTC par personne

PLATEAU STREET CAVIAR

1 pièce de chaque

Cornetto et son tartare de thon & caviar

Œuf coque & caviar

Burattina & caviar

Huître & caviar

Tsar Nikolaj & caviar

PLATS

Plat sans caviar

Filet de sole et accompagnement

ou

Tartare de bœuf et accompagnement

DESSERTS

Café gourmand

ou

Crème brûlée et soufflé à la bergamote

Café, thé

BOISSONS

Eaux minérales (plates et gazeuses)

Chablis " Vieilles Vignes " Bouchard, 2017

Bordeaux Château Bel Air, 2016 SCEA Vignobles Meric

DÉJEUNER ET DÎNER

AU CAFÉ PRUNIER / MADELEINE

MENU BALIK

Forfait à 135 € TTC par personne

APÉRITIF

Mini Croq'Caviar
Baguette Prunier Balik

MENU

Balik Sashimi style
*
Gravlax, pain de seigle, moutarde danoise

*

Tsar Nikolaj, écrasé de pommes de terre

*

Composition exotique

*

Café, thé, mignardises

*

Café ou thé gourmand

BOISSONS

Eaux minérales (plates et gazeuses)
Chablis " Vieilles Vignes " Bouchard, 2017
Bordeaux Château Bel Air, 2016 SCEA Vignobles Meric

MENU À LA CARTE

Forfait à 150 € TTC par personne

MENU

Au choix sur la carte
des éléments présentés ci-après

Signatures Prunier / Entremets

Classiques

Dessert

Café, thé, mignardises

BOISSONS

Eaux minérales (plates et gazeuses)
Chablis " Vieilles Vignes " Bouchard, 2017
Bordeaux Château Bel Air, 2016
SCEA Vignobles Meric

MENU CAVIAR

Forfait à 210 € TTC par personne

APÉRITIF

Coupe de champagne, 2 canapés d'accueil

ENTRÉES

Tartare de bar aux huîtres et caviar Prunier

PLATS

Filet de sole poché au caviar Prunier

ou

Pappardelle au Caviar Prunier

DESSERTS

Tarte au citron meringuée au caviar Prunier

ou

Ice Malossol Beluga

Café, thé, mignardises

BOISSONS

Eaux minérales (plates et gazeuses)
Chablis " Vieilles Vignes " Bouchard, 2017
Bordeaux Château Bel Air, 2016 SCEA Vignobles Meric

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par l'établissement : toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

TARIFS

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas.

Pour la privatisation d'un salon ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires.

Concernant la privatisation du restaurant **Café Prunier - Madeleine**, un minimum de facturation tout compris (salle + restauration) de 1500 € TTC est exigé.

Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a eu lieu plus de dix mois avant la date de la prestation, le Café Prunier se réserve le droit d'appliquer ses tarifs en vigueur au moment de la prestation, moyennant un préavis prévu dans la proposition commerciale. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de 50% du prix de la prestation, accompagné du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention " bon pour accord ". A défaut de la réception de l'acompte et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

CONFIRMATION DU MENU

La proposition commerciale ou de devis doit comporter un choix entre plusieurs menus.

Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer son choix définitif au restaurant au plus tard six jours avant la prestation.

Après ce délai, le restaurant ne pourra garantir le service de certains mets ou vins composant le menu. Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

NOMBRE DE CONVIVES

Annulation partielle du nombre de convives.

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 3 jours avant le déroulement de la prestation.

Pour une modification du nombre de convives jusqu'à 3 jours avant la date de la prestation :

Si le nombre de convives annulé représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés ; Au-delà de 10% du nombre de participants annulés, le client sera facturé 70% du prix unitaire du devis initial multiplié par le nombre de participants annulés au titre de frais de résiliation.

Pour toute modification 3 jours ou moins avant la date de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulés ou non présents le jour de la prestation, les frais de résiliation porteront sur 100% du prix unitaire figurant dans le devis initial, multiplié par le nombre de participants annulés.

Nombre de convives supérieur à celui prévu lors de la réservation

Si le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

MODALITÉ DE RÈGLEMENT

Dans certains cas convenus à l'avance avec le client dans le devis ou la proposition commerciale, la facture sera remise le jour même de la prestation et devra être réglée sur place à la fin de celle-ci.

En tout état de cause, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois par la comptabilité et devra être réglée à réception de facture.

CONTACTS

CAFÉ PRUNIER - MADELEINE

15, place de la Madeleine - 75008 Paris / Tél. : 01 47 42 98 91

Delphine LANNOY / Directrice Restaurant & Boutique
Portable : 06 30 14 15 81
email : delphine.lannoy@caviarhouse-prunier.com