

# MENU BANQUET

## AUTOMNE | HIVER



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE



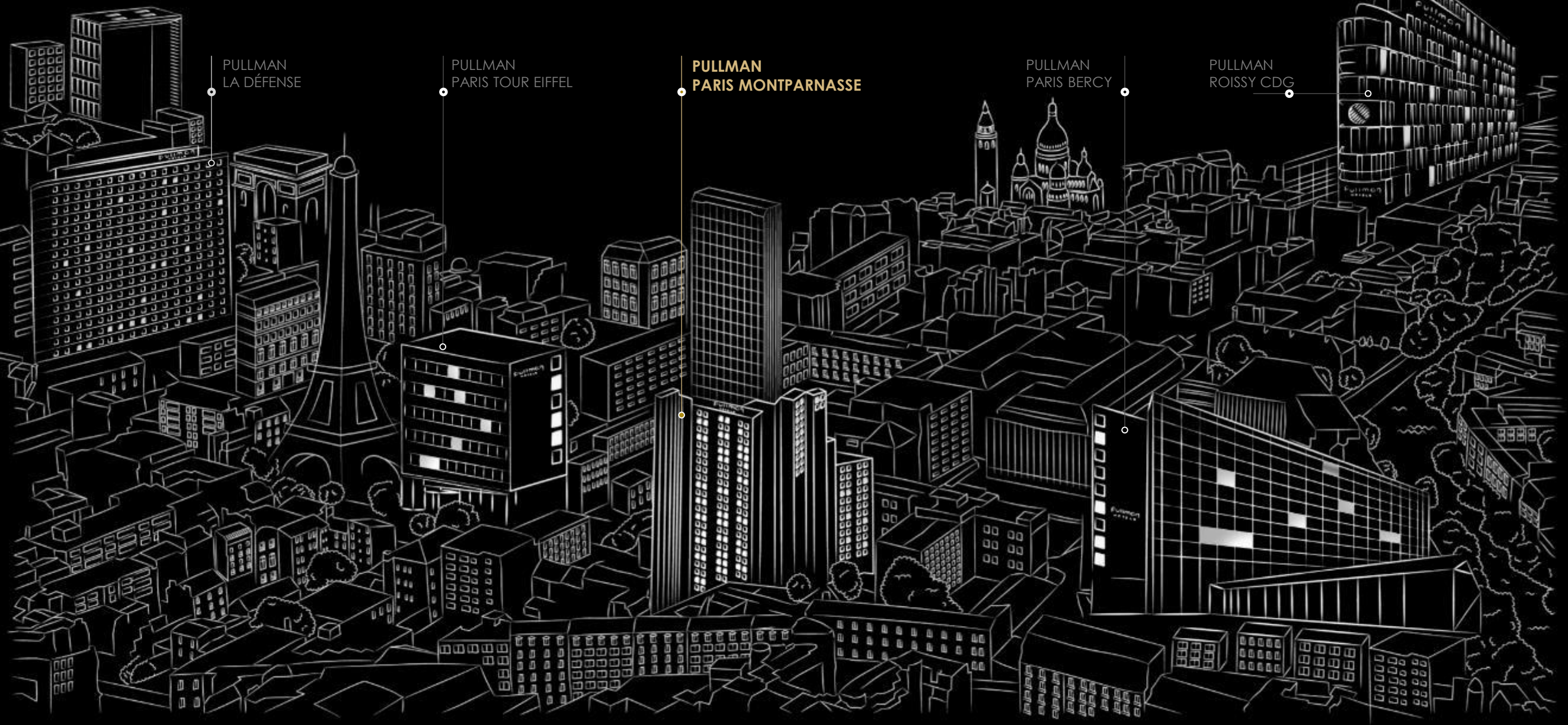
PULLMAN  
LA DÉFENSE

PULLMAN  
PARIS TOUR EIFFEL

**PULLMAN  
PARIS MONTPARNASSE**

PULLMAN  
PARIS BERCY

PULLMAN  
ROISSY CDG



# UNE APPROCHE LOCALE ET DE SAISON



« *Tout au long de ma vie, j'ai cherché la beauté de la simplicité, cela continue d'animer et de stimuler mes passions.* »  
Chef Rafael Casás

## OUBLIEZ TOUT CE QUE VOUS CONNAISSIEZ...

Notre Chef et son équipe réinventent le traiteur à la française avec une touche de modernité et une explosion de saveurs.

Ils puisent leur inspiration dans ce qui les entoure, concevant une cuisine unique qui évolue au fil des saisons. Nos producteurs, engagés dans des démarches écoresponsables, sont au cœur de nos menus, alliant générosité et créativité.

Notre but : partager des expériences uniques et authentiques autour de la table dans un environnement stimulant.

**LOCAL | DE SAISON | LIVE-COOKING |  
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE | BIO**

*Nous nous réservons le droit de changer certains produits en fonction de leur disponibilité.  
Des plats végétariens peuvent être adaptés en option vegan sur demande.  
Nos menus s'adaptent aux allergies et régimes alimentaires spécifiques.  
Consultez votre Event Manager pour nos options sans gluten et demandes spécifiques.*

🌿 Végétarien | 🌱 Végan

*Prix nets en Euro par personne – TVA de 20% sur les produits alcoolisés.  
TVA de 10% sur la nourriture et les boissons non-alcoolisées. Service compris.*

• PETIT-DÉJEUNER	3
• PAUSES	4
• À L'ASSIETTE	5
• BUFFET	6-7
• RECEPTION	8-9
• LIVE COOKING	10
• GRAB & GO	11
• GALA	12
• BOISSONS	13-15
• CONDITIONS DE VENTE	16





# PETIT-DÉJEUNER

Prix par personne

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, jus de fruits, eaux plate et gazeuse filtrées Brita



Sur demande

## BUFFET

32€

### Jus pressés

Orange, pamplemousse, detox de légumes verts



### Yaourts & fruits frais

Fruits frais coupés, corbeille de fruits de saison  
Panier de légumes à croquer, salade maraîchère  
Yaourt nature, granola maison, miel bio de Provence

### Pains & viennoiseries

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins  
Baguette parisienne, pain de campagne,  
Confitures de Provence, beurre Beillevaire

### Spécialités

Jambon blanc artisanal, fromages, chutney maison  
Œufs brouillés natures de poules élevées en plein air   
Pommes de terre grenailles, poêlée de champignons bruns persillés   
Saucisse de volaille, saucisse de Toulouse, oignons caramélisés et moutarde  
Bacon fumé au bois de hêtre



 Végétarien |  Végan |  Sans gluten




## LIVE COOKING

### Bar à crêpes | 15€

Sélection de confitures maison, pâte à tartiner, sucre, sauce caramel, chantilly ou nature

### Le Muffin Anglais | 15€


Saumon fumé à l'ancienne  
Œufs brouillés, fromage frais aux herbes 

[TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING](#)



## SUNDAY BRUNCH

### SUNDAY BRUNCH - UMAMI STYLE | 42€

Ceviche de daurade, carottes fanes glacées au sirop d'érable et sarrasin, œufs Bénédicte, burgers, mac&cheese, cookie cocotte à la cuillère, gaufres et ... tellement plus encore ! 

**Champagne et mimosa à volonté | + 20€**



# PAUSES

Prix par personne  
Pause servie pendant 45 minutes

## PAUSE DE BIENVENUE\*

15€

Assortiment de viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain du jour  
Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés  
Jus de dégustation Alain Milliat : orange, pamplemousse, pomme  
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita

## PAUSE BOISSON

12€

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés  
Jus de dégustation Alain Milliat : orange, pamplemousse, jus de pomme  
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita



### LES ENVIES !

Supplément à la carte - pour les pauses boissons, bienvenue ou du jour

- **CONFISERIES ARTISANALES | 10€**  
Sélection de confiseries françaises
- **GO-SUPER FOOD | 12€**    
Noisettes torréfiées | Cranberries | Noix de Macadamia  
Abricots secs | Baies de goji | Pruneaux
- **BAR À JUS DETOX | 12€**    
Jarre d'eau detox, shooters bien-être, thé noir yuzu

Autres options disponibles sur demande\*\*

Demi-journée + 15€ - 1 rafraîchissement  
Journée complète + 30€ - 2 rafraîchissements




## PAUSE DU JOUR DU CHEF\*

22€



Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés  
Jus pressés : orange, pamplemousse, jus de pomme  
Eaux plate et gazeuse filtrées Brita  
Corbeille de fruits de saison

### LA SÉLECTION !

#### PAUSE I HEALTHY

Brochette de fruits frais    
Chia pudding    
Barre de céréales aux fruits rouges

#### PAUSE I BIEN-ÊTRE

Brochette de fruits frais    
Birchermuesli  
Barre de céréales au chocolat

#### PAUSE I COOKIE & CO

Cookie  
Brownie pecan  
Muffin fruits rouges

#### PAUSE I SAVEURS D'ENFANCE

Madeleine vanillée  
Financier pistache  
Notre "B.N" praliné

#### PAUSE I CAKE'S TIME

Marbré chocolat vanille  
Cake citron

Autres options disponibles sur demande\*\*

\*Les options sont variables selon la saison et la disponibilité des produits.  
\*\* Possibilité d'intégrer des pièces sans gluten.

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION


• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS



 > 10  
< 10 +250€

# À L'ASSIETTE

## DÉJEUNER | DÎNER

Choisissez 1 entrée + 1 plat + 1 dessert  
Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

2 PLATS | 59€ • 3 PLATS | 72€



« Nos propositions 'bas carbone' sont issues d'un travail auprès de nos fournisseurs locaux et d'une agriculture responsable. Nous vous garantissons des produits de qualité et de saison, ayant pour objectif de réduire votre impact carbone lors des déjeuners et dîners »

Chef Rafael Casás, Chef Exécutif du Pullman Paris Montparnasse

### ENTRÉES



**Poireaux**  
**Panais**  
**Saumon**  
**Thon**  
**Pâté en croûte**

En vapeur d'algues, œufs de caille, poires, ravigote de baies de Goji (V)  
Velouté chaud, pesto de céleri, chips végétales (V)  
Mariné au poivre Timut, betteraves, pousses  
Tataki, soja, gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso  
Volaille, cranberries, chutney pomme-datte, citron

### PLATS



**Légumes racines**  
**Bar**  
**Saumon**  
**Volaille**  
**Bœuf**

Bouillon de kaffir et de galanga, pousses d'épinard (V)  
Au poêlon, fenouil confit au curcuma, aneth, tapenade  
À l'étuvée, choux pluriels, sauce Genevoise  
Filet de volaille rôti au miel, butternut, champignons  
Paleron, foie gras de canard, polenta

### DESSERTS



**Cacahuète citron**  
**Salade d'hiver**  
**Choux ananas**  
**L'île flottante**  
**Savarin exotique**

Dacquoise à la cacahuète, ganache montée au chocolat, confit de citron (V)  
Ananas, papaye, kiwi, pitaya, coco, géranium (V)  
Pâte à choux, crème de basilic, compotée d'ananas, pesto  
Crème anglaise à la camomille, blanc-manger, caramel (V)  
Pâte à baba, brunoise exotique, chantilly à la noix de coco

(V) Végétarien | (V) Végan | (V) Sans gluten





> 30

## LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS | 72€

### ENTRÉES

- Velouté de topinambours aux châtaignes
- Poireaux en vapeur d'algues, œufs de caille, poires, ravigote de baies de Goji
- Œufs mimosa, roquette sauvage, truffe
- Potimarrons rôtis à l'ail, semoule, burrata
- Salade de crevettes aux litchis, piment, pousses
- Tataki de thon, fèves, sauce soja au yuzu
- Saumon fumé, fromage frais au wasabi, vinaigrette de betteraves
- Césars de volaille, croûtons à l'ail, parmesan
- Pâté en croûte de volaille, cranberries, chutney pomme-datte, citron

### PLATS

- Pad Thai, nouilles de riz, cacahuètes, ciboule, coriandre, tamarin
- Dos de cabillaud, beurre blanc à l'aneth, tétragone
- Filet de bar, tomates confites, olives taggiasche, salicornes
- Magret de canard aux épices, sauce satay
- Filet de volaille fermière au cidre, pommes, pignons de pin, menthe
- Quasi de veau, sauce aigre douce, carottes, oranges, gingembre

## BUFFET ASSIS

### DÉJEUNER

Choisissez 4 entrées + 2 plats + 3 garnitures + 3 desserts

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita



### LIVE COOKING

Surprenez vos convives avec des options inédites de Live cooking !

[TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING](#)

### GARNITURES

- Choux-fleurs rôtis, châtaignes, cébette, mangue
- Fenouil confit à l'aneth, citron brûlé
- Panais et champignons du moment poêlés aux épices
- Pommes de terre grenailles rissolées, persil, ail confit
- Gratin de céleri, poires, fourme d'Ambert
- Mac and cheese au cheddar

### FROMAGES

- Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre',
- Pain de campagne & pain de campagne aux fruits

### DESSERTS

- Tacos Mayan**, crémeux au chocolat, cardamome, kumquat
- Verrine poire**, sirop de kalamansi
- Succès cacahuète**, confit de citron jaune
- Mille-feuille**, caramel miso
- Choux ananas**, crème de basilic
- Blanc-manger**, et camomille

**Thé Glacé Bio | +5€**

Végétarien | Végan | Sans gluten

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS





> 30

## ENTRÉES

- Velouté de topinambours aux châtaignes
- Poireaux en vapeur d'algues, œufs de caille, poires, ravigote de baies de Goji
- Œufs mimosa, roquette sauvage, truffe
- Potimarrons rôtis à l'ail, semoule, burrata
- Salade de crevettes aux litchis, piment, pousses
- Tataki de thon, fèves, sauce soja au yuzu
- Saumon fumé, fromage frais au wasabi, vinaigrette de betteraves
- Césars de volaille, croûtons à l'ail, parmesan
- Pâté en croûte de volaille, cranberries, chutney pomme-datte, citron

## LIVE COOKING

- Bar de nos côtes en croûte d'algue :** Mousseline de choux-fleurs, sauce vierge iodée
- Parmentier de canard et patates douces :** Cœur de salade aigrette
- Noix d'entrecôte Angus à la tranche :** Gratin dauphinois, chimichurri, jus de rôti

## PLATS

- Pad Thai, nouilles de riz, cacahuètes, ciboule, coriandre, tamarin
- Dos de cabillaud, beurre blanc à l'aneth, tétragone
- Filet de bar, tomates confites, olives taggiasche, salicornes
- Magret de canard aux épices, sauce satay
- Filet de volaille fermière au cidre, pommes, pignons de pin, menthe
- Quasi de veau, sauce aigre douce, carottes, oranges, gingembre

# BUFFET ASSIS

## DÎNER

Choisissez 4 entrées + 1 live cooking + 1 plat + 3 garnitures + 3 desserts

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita



## NOS VINS

[VOIR LA CARTE DES VINS](#)  
[POUR SUBLIMER VOTRE REPAS](#)

LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS incluant un live cooking | 84€

## GARNITURES

- Choux-fleurs rôtis, châtaignes, cébette, mangue
- Fenouil confit à l'aneth, citron brûlé
- Panais et champignons du moment poêlés aux épices
- Pommes de terre grenailles rissolées, persil, ail confit
- Gratin de céleri, poires, fourme d'Ambert
- Mac & cheese au cheddar

## FROMAGES

- Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre',
- Pain de campagne & pain de campagne aux fruits

## DESSERTS

- Chocolat griotte**, comme une Forêt-Noire
- Baba exotique**, chantilly coco
- Verrine papaye et pitaya**, sirop de géranium
- El Rioz**, crémeux passion et piment
- Tatin mangue**, kadaïf et sumac
- Roll cake**, marron et clémentine

Végétarien | Végan | Sans gluten



> 30  
< 30 + 250€

# RÉCEPTION

## FINGER BUFFET

Café Arabica fraîchement moulu et caté décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

### MISES EN BOUCHE DU MARCHÉ | 72€

Choisissez 2 salades + 1 option à partager + 3 sandwiches + 2 fingers chauds + 3 desserts

#### SALADES

Houmous au tahini, collection de radis, grenade ✓  
Potimarrons rôtis à l'ail, semoule, burrata (V)  
Gorgonzola, trévisse, carmine, vinaigrette de noix (V)  
Œufs mayo-truffée, salade frisée, fines herbes (V)  
Cabillaud poché, velouté d'épinards, cacahuètes  
Crudo de dorade royale, orange, gingembre, coriandre  
Salade de crevettes aux litchis, piment, pousses  
Pulled beef, pickles, graines de moutarde

#### À PARTAGER

**Maraîchers** : Velouté de panais chaud, servi avec du pesto de céleri, chips végétales, croûtons, crispy onions (V)  
**Maritime** : Autour du saumon fumé, mariné et gravlax, servi avec des blinis et crème fraîche d'Isigny  
**Paysanne** : Autour de la charcuterie artisanale, servie avec des pickles et du pain de campagne

#### SANDWICHES

**Focaccia** : Portobello grillé, roquette, scamorza (V)  
**Croque-Comté** : Béchamel truffée (V)  
**Nordique** : Saumon fumé, fromage frais aux algues  
**Bagel** : Thon-citron confit, jeunes pousses  
**Burrito** : Volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine  
**Pain au lait** : Roastbeef, oignons pickles, moutarde

#### FINGER CHAUDS

Poêlée de choux-fleurs, châtaignes, mangue ✓  
Fricassée de champignons, chèvre, granola (V)  
Saumon à l'étuvée, orge perlé, sauce vierge au citron, roquette  
Agneau confit au cidre, pommes, pignons de pin, menthe  
Parmentier de bœuf, patates douces, parmesan

#### FROMAGES

Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre' (V)  
Pain de campagne & pain de campagne aux fruits

#### DESSERTS

Tatin mangue et sésame noir  
Blanc-manger camomille (V)  
Mille-feuille caramel miso  
Verrine poire et kalamansi ✓ (V)  
Choux ananas et basilic  
Roll cake marron et clémentine  
Baba exotique  
Tacos Mayan  
Chocolat et griotte  
Succès cacahuète et citron (V)  
Verrine papaye, pitaya et géranium ✓ (V)  
El Rioz, passion et piment (V)



#### LIVE COOKING

##### RISOTTO ALLA MILANESE (V) | 17€

Le Chef vous prépare son risotto agrémenté d'une gremolata verte

##### PARMENTIER DE CANARD ET PATATES DOUCES | 17€

Cœur de salade aigrette

TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING

(V) Végétarien | ✓ Végan | (V) Sans gluten





## PIÈCES FROIDES

- Butternut, betterave, coriandre thaï, harissa fumée (V)
- Sablé de pois chiche, légumes, pesto de courges (V)
- Carotte rôtie au yaourt tandoori, suprêmes de citron (V)
- Maki tout légume, yuzu kosho (V)
- Tomme de brebis, carottes, confiture de cerise noire (V)
- Fourme d'Ambert, pâte de coing, sarrasin torréfié (V)
- Truite fumée, citron, pink lady, oxalis
- Gravlax de daurade coco-citron, fenouil, radis
- Riz japonais aux algues, saumon, gingembre confit, citron
- Volaille de Gâtinais, légumes croquants, condiments citronnés
- Caille, cresson, noisettes, betteraves
- Veau, duxelles de champignons, graines de moutarde pickles

## PIÈCES CHAUDES

- Samoussa aux légumes, sauce raïta (V)
- Finger comté-truffe (V)
- Tarte feuilletée aux pleurotes, mimolette (V)
- Crevette kuro, charbon végétal, sweet chilli-mangue
- Brochette de bœuf au satay
- Gyoza de volaille, sauce ponzu, ciboule

## RÉCEPTION COCKTAIL

Effectuez votre choix parmi nos créations

3 pièces | 12€      5 pièces | 20€  
7 pièces | 28€      12 pièces | 48€

18 pièces – 8 froides + 4 chaudes + 2 pains gourmands + 4 desserts | 72€  
24 pièces – 9 froides + 4 chaudes + 2 fingers salades + 2 fingers chauds  
+ 2 pains gourmands + 5 desserts | 84€

## LIVE COOKING

**BETTERAVE MARAÎCHÈRE (V) | 13€**

Vinaigrette de fruits noirs, nuage de Straciatella

**BAR MILLE-FEUILLE | 13€**

Cuisson-minute du mille-feuille et garnissage de crème au choix : chocolat, vanille et citron

TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING

## DESSERTS\*

- Cappuccino, fève tonka
- Tarte caramel beurre salé
- Pommes façon tatin
- Poire Belle-Hélène
- Macarons de saison
- Crumble pomme myrtilles
- Coque virgin-mojito
- Tarte citron
- Chocolat viennois

## FINGERS SALADES

Uniquement pour les 18 et 24 pièces

- Houmous au tahini, collection de radis, grenade (V)
- Potimarrons rôtis à l'ail, semoule, burrata (V)
- Gorgonzola, trévisse, carmine, vinaigrette de noix (V)
- Œufs mayo-truffée, salade frisée, fines herbes (V)
- Cabillaud poché, velouté d'épinards, cacahuètes
- Crudo de dorade royale, orange, gingembre, coriandre
- Salade de crevettes aux litchis, piment, pousses
- Pulled beef, pickles, graines de moutarde

## FINGERS CHAUDS

Uniquement pour les 18 et 24 pièces

- Poêlée de choux-fleurs, châtaignes, mangue (V)
- Fricassée de champignons, chèvre et granola (V)
- Saumon à l'étuvée, orge perlé, sauce vierge au citron, roquette
- Agneau confit au cidre, pommes et pignons de pin, menthe
- Parmentier de bœuf, patates douces, parmesan

## PAINS GOURMANDS


- Focaccia : Portobello grillé, roquette, scamorza (V)
- Navette de saumon gravlax
- Navette de poulet rôti
- Burrito de volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine
- Wrap au pastrami
- Pita au bœuf chimichurri

(V) Végétarien | (V) Végan | (V) Sans gluten

\*Options sans gluten disponibles sur demande.

# MAKE IT A SHOW

## LIVE COOKING

 > 30  
< 30 +250€

Ajoutez des live cooking à votre buffet, à votre déjeuner ou à votre dîner assis.

### FROID

#### Betterave maraîchère | 13€

Vinaigrette aux fruits noirs, nuage de stracciatella

#### Cervelle de Canut et poutargue | 14€

Echalote, persil, estragon, ciboule, servie avec des chips de pain de campagne

#### Bar à huîtres de nos côtes | 15€

(3 pièces par personne)

Servi avec les condiments traditionnels :  
beurre, pain au levain

#### Foie gras de canard mi-cuit | 17€

En fine gelée, passion-moka

### CHAUD

#### Risotto alla Milanese | 17€

Le Chef vous prépare son risotto agrémenté  
d'une gremolata verde

#### Bar de nos côtes en croûte d'algues | 17€

Mousseline de choux-fleurs, vierge iodée

#### Parmentier de canard et patates douces | 15€

Cœur de salade aigrette

#### Noix d'entrecôte Angus à la tranche | 16€

Gratin dauphinois, chimichurri, jus de rôti

### DESSERTS\*

#### Bar mille-feuille | 13€

Cuisson minute du mille-feuille et garnissage au  
choix : chocolat, vanille ou citron

#### Choco / maïs | 13€

Siphon de chocolat, maïs en popcorn, sauce  
caramel

#### Nuage comestible | 15€

Assortiment de crèmeux avec ses toppings et  
surplombé de son nuage comestible aromatisé

### + LIVE COOKING



| 18€

UMAMI BURGER

Plant-Based Classic Burger 

 Végétarien |  Végan

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

\*Options sans gluten disponibles sur demande.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• À L'ASSIETTE

• BUFFET

• RECEPTION

• LIVE COOKING

• GRAB & GO

• GALA

• BOISSONS

10





< 30 + 250€

## FARMER'S BOX | 29€

1 salade + 1 sandwich + 1 dessert

Hors boisson

### SALADES

Potimarrons rôtis à l'ail, semoule, burrata (V)  
Salade de pâtes, mozzarella, roquette, basilic (V)  
Grenailles de pommes de terre, saumon fumé à l'aneth  
Césars de volaille, croûtons à l'ail, parmesan

### SANDWICHES\*

Club-Slaw : bacon végétal, sauce Savora® (V)  
Focaccia : Portobello grillé, roquette, scamorza (V)  
Nordique : Saumon fumé, fromage frais aux algues  
Burrito : Volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine

### DESSERTS\*

Salade de fruits (V) (VG)  
Choux vanille et citron



## GRAB & GO



### PROLONGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Thé Glacé Bio +5€  
Chips truffées +5€

## PLATEAUX-REPAS DU CHEF | 55€

Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita

1 entrée + 1 plat froid + 1 fromage & salade de saison + 1 dessert

### ENTRÉES

Poireaux en vapeur d'algues, œufs de caille, poires, ravigote de baies de Goji (V)  
Tataki de thon, soja, gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso  
Pâté en croûte de volaille, cranberries, chutney pommedatte, citron

### PLATS FROIDS

Légumes racines, bouillon de kaffir et galanga, pousses d'épinard (V)  
Saumon poché, roquette sauvage, basilic, sauce vierge  
Satay de poulet, salade de papaye, radis rose, coriandre

### FROMAGE & SALADE DE SAISON

Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre', (V)  
Mesclun de jeunes pousses, herbes et fleurs aromatiques, vinaigrette balsamique (V)

### DESSERTS\*


Succès cacahuète (V)  
Tarte Kalamansi

(V) Végétarien | (VG) Végan | (SG) Sans gluten

\*Possibilité d'intégrer des pièces sans-gluten dans les options



# GALA

 > 30  
< 30 +250€

## LES MENUS SERONT COMPOSÉS AVEC LE CHEF SUR DEMANDE

*Café Arabica fraîchement moulu et café décaféiné  
Sélection de thés, eaux plate et gazeuse filtrées Brita*

- 3 PLATS — Entrée + Plat + Dessert | 94€
- 4 PLATS - Entrée + Plat + Fromage + Dessert | 105€



COCKTAIL RÉCEPTION | +12€ • AMUSE-BOUCHE | +10 €

### ENTRÉES

- Châtaignes** Velouté, œuf poché, truffe, pommes, noix, oxalis (V)
- Crabe** Délicate chair condimentée, navet en aigre-doux
- Foie Gras** Au torchon, poivre Sarawak, fruits noirs à la gentiane

### PLATS

- Végétal** Champignons eryngii, mandarine, purée safranée, coulis aux herbes (V)
- Poissons** Noix de Saint-Jacques, butternut, noisettes, sauce au vin rouge
- Viandes** Volaille fermière à la truffe, pommes de terre charlotte, jus tranché  
Filet mignon de veau aux mandarines, champignons eryngii, purée safranée

### FROMAGE

- Fromage** Brillât savarin truffé, melba de pain de campagne (V)

### DESSERTS

- Passion piment** Crémeux à la passion, biscuit au piment, confit de goyave et de piment, sorbet à la passion
- Cherry on the cake** Confit de griotte, génoise cacao et sureau, chantilly vanille et sorbet à la griotte
- Clémentine marron** Nage de clémentine et d'hydromel, mousse de marron, miel, poêlée de châtaignes

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten



## CLASSIQUE | 14€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

### BLANC

Rhône | AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO

Bordeaux | AOP Entre-Deux-Mers Château Lafont Saint-Martin

### ROUGE

Rhône | AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO

Provence | AOP Côteaux d'Aix-en-Provence  
Château La Coste

## PREMIUM | 20€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

### ROSÉ

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

### BLANC

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

Bordeaux | AOP Clarendelle, « inspiré par Haut-Brion »

Bourgogne | AOP Chardonnay Domaine Anne Lise Bollut

### ROUGE

Côtes de Provence | AOC La Chapelle Gordonne BIO

Bordeaux | AOP Clarendelle, « inspiré par Haut-Brion »

Loire | AOP Ménéton Salon Les Marcet

## BOISSONS VINS & CHAMPAGNES

Prix par personne



## PRESTIGE | 38€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

### BLANC

Loire | AOP Pouilly-Fumé - Domaine Veneau

Bourgogne | AOP Chablis Jean - Marc Brocard

### ROUGE

Rhône | AOP Vacqueyras Domaine Miramont BIO

Bourgogne | AOP Domaine Rochebin Clos St. Germain



## EN EXTRA POUR VOS FORFAITS

### CHAMPAGNE | + 30€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

Pommery Apanage, Blanc de blancs | 75cl

### COCKTAIL CHAMPAGNE SIGNATURE SKYBAR | + 19€ /pers

### COCKTAIL CLASSIQUE

Mojito, Gin fizz, Punch, Spritz, Moscow mule

| + 11€ sans alcool

| + 15€ avec alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## BOISSONS

### FORFAIT BOISSONS

Prix par personne

### SOFTS

1 HEURE | 13€ • 2 HEURES | 17€ • HEURE SUP. + 7€

Jus de fruits

Eaux "Brita" filtrées plate et gazeuse

Sodas

### SOFTS, VINS & BIÈRES

1 HEURE | 26€ • 2 HEURES | 35 € • HEURE SUP. + 14€

Jus de fruits, eaux "Brita" filtrées plate et gazeuse, sodas

Bière Heineken

Blanc Bordeaux | AOP Bordeaux Entre-Deux-Mers  
Château Lafont Saint Martin

Rouge Provence | AOP Côteaux d'Aix-en-Provence Château La Coste



**EXTRA | Bière Locale « Brasserie la Française »**  
**Kiki de Montparnasse | + 7€/pers**

### SOFTS, VINS, CHAMPAGNE, BIÈRES & ALCOOLS

1 HEURE | 32€ • 2 HEURES | 42€ • HEURE SUP.+ 18€

Demoiselle Brut EO, Tête de Cuvée | 75cl

Blanc Bordeaux | AOP Bordeaux Entre-Deux-Mers  
Château Lafont Saint Martin

Rouge Provence | AOP Côteaux d'Aix-en-Provence Château La Coste

Bière Heineken

Alcools (Vodka, Whisky, Gin, Rhum)

Jus de Fruits

Eaux "Brita" filtrées plates et gazeuses

Sodas



SKYBAR  
PARIS

### VIP CORNER

Privatisation de l'espace VIP  
du rooftop sur demande et  
selon disponibilité

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





# BOISSONS

## VINS & CHAMPAGNES À LA CARTE

Prix par bouteille

### CHAMPAGNES

Demoiselle Brut EO, Tête de Cuvée   75cl	<b>100€</b>
Pommery, Maxi Pop   75cl	<b>110€</b>
Pommery Apanage, Blanc de blancs   75cl	<b>130€</b>
Pommery Apanage Rosé   75cl	<b>150€</b>

### BLANC | 75 cl

Rhône   AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO	<b>48€</b>
Bordeaux   AOP Bordeaux Entre-Deux-Mers Château Lafont Saint Martin	<b>48€</b>
Côtes de Provence   AOC La Chapelle Gordonne BIO	<b>68€</b>
Bordeaux   Clarendelle « Inspiré par Haut-Brion »	<b>68€</b>
Bourgogne   Chardonnay AOP Domaine Anne Lise Bollut	<b>68€</b>
Loire   Pouilly-Fumé Domaine Veneau	<b>76€</b>
Bourgogne   Chablis Jean – Marc Brocard	<b>76€</b>



### ROUGE | 75 cl

Rhône   AOP Costières de Nîmes Château Beaubois BIO	<b>48€</b>
Provence   AOP Côteaux d'Aix-en-Provence Château Lacoste	<b>48€</b>
Bordeaux   Clarendelle « Inspiré par Haut-Brion »	<b>68€</b>
Côtes de Provence   AOC La Chapelle Gordonne BIO	<b>68€</b>
Loire   AOP Ménéteau-Salon Les Marcet	<b>68€</b>
Bourgogne   AOP Domaine Rochebin Clos St. Germain	<b>76€</b>
Rhône   AOP Vacqueyras Domaine Miramont BIO	<b>76€</b>

### ROSÉ | 75 cl

Côtes de Provence   AOC La Chapelle Gordonne BIO	<b>48€</b>
--	------------

### DROIT DE BOUCHON (par bouteille de 75 cl)

Champagne | 18€

Vins | 15 €

Alcool fort (softs exclus) | 45€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## CONDITIONS DE VENTE

### NOMBRE DE CONVIVES

Certains de nos menus sont disponibles pour un minimum de 30 personnes.

Pour moins de 30 personnes, un forfait de 250€ sera appliqué.

### CONFIRMATION DU NOMBRE DE CONVIVES

L'hôtel demandera la confirmation du nombre de convives au minimum soixante-douze (72) heures ou trois (3) jours ouvrables avant la date de l'événement (voir les CGV et les conditions contractuelles au besoin).

### HEURES DE NUIT

Des frais additionnels à l'heure seront dus pour des événements après 23h. Ces frais seront variables en fonction du nombre de participants à l'événement. Sollicitez notre équipe pour plus d'informations.

### MENU

Des menus sur-mesure sont disponibles sur demande. Contactez notre équipe pour plus d'informations. Les prix sont sujets à variation sans préavis.

### ORIGINES DE NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont "origine France".

### ALLERGIES

Si un ou plusieurs convives ont des allergies, nous vous demandons de nous fournir leurs identités et allergies précises pour prendre toutes les mesures nécessaires dans la préparation des plats. La liste des ingrédients est disponible sur demande auprès de votre Event manager.

### RESTAURATION

Tous les plats et boissons servis au sein de l'hôtel sont produits ou fournis par le Pullman Paris Montparnasse. Dans le cas contraire, l'hôtel le spécifiera. Des frais de service s'appliquent pour toute consommation de boisson ou nourriture apportée par le client dans l'hôtel.

### DÉCOR & ANIMATIONS

Les événements peuvent être proposés avec des prestations florales, musicales et d'arts de la table. Nous pouvons vous recommander des prestataires préférentiels sur demande. Vous pouvez également faire appel à vos propres prestataires. Toutes les livraisons liées à l'événement doivent être planifiées avec votre Event manager. Il est interdit de fixer des objets aux murs, sols, fenêtres ou piliers dans l'hôtel.

### AUDIOVISUEL

*Encore* est notre prestataire officiel pour l'audiovisuel. Ils possèdent sur site leur propre équipe et prennent en charge tous les aspects audiovisuels des événements grâce à un équipement de dernière génération. Des frais seront appliqués en cas d'usage d'un autre fournisseur audiovisuel.





**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE

## PULLMAN PARIS MONTPARNASSE

19 rue du Commandant René Mouchotte  
75 014 Paris

[pullman.meetings.paris@accor.com](mailto:pullman.meetings.paris@accor.com)

