

**A Paris :**

Opéra (2ème)  
Bastille (4ème)  
Saint-Michel (6ème)  
Elysées (8ème)  
Marbeuf (8ème)  
Montparnasse (14ème)  
Porte de Versailles (15ème)  
Porte Maillot (17ème)  
Wagram (17ème)

**En région parisienne :**

Petit Clamart (92)  
Bougival (78)  
Boulogne (92)

**En province :**

Nantes (44)

*Forfait 1/2 journée 45,00 €*

**Entrées**

**Chèvre chaud en feuilleté**

Warm goat's cheese in puff pastry

ou

**Raviolines de crabe, sauce crustacés à la marjolaine**

Crab raviolini, shellfish and marjoram sauce

ou

**Potage de légumes**

Vegetable soup

**Plats**

**Pavé de saumon frais, poêlée de légumes d'hiver**

Fresh salmon steak, pan-fried winter vegetables

ou

**Éventail de magret de Canard, purée maison**

Duck magret, home-made mashed potatoes

ou

**Aloyau de bœuf rôti, purée maison**

Roast beef sirloin, home-made mashed potatoes

**Desserts**

**Crème brûlée à la cassonade, saveur vanille**

Vanilla creme brulee with soft brown sugar

ou

**Clafoutis "Maison" au chocolat et orange**

Home-made chocolate and orange clafoutis

ou

**Fruits frais à croquer et son chocolat fondu**

Fresh fruit selection with melted chocolate

**Boissons**

**1/3 bouteille de vin de pays d'Oc (blanc, rouge ou rosé)**

1/3 bottle of wine from pays d'Oc (white, red or rosé)

**1/2 Eau minérale**

1/2 mineral water

**Café**

Coffee

**Réservation :** 01.72.03.28.28

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

**Email :** commercial@blanc.net

**Espace Pro :**

www.blanc.net/btob/

login : CLIENT

mot de passe : SCC51780

Tarifs valables

du 1er octobre 2009

au 30 septembre 2010

Rates are valid and guaranteed

from 1<sup>st</sup> October 2009

to 30<sup>th</sup> September 2010

## Menu séminaires

(boissons incluses)

### A Paris :

Opéra (2ème)  
Bastille (4ème)  
Saint-Michel (6ème)  
Elysées (8ème)  
Marbeuf (8ème)  
Montparnasse (14ème)  
Porte de Versailles (15ème)  
Porte Maillot (17ème)  
Wagram (17ème)

### En région parisienne :

Petit Clamart (92)  
Bougival (78)  
Boulogne (92)

### En province :

Nantes (44)

## Forfait journée complète 65,00 €

### Entrées

#### Chèvre chaud en feuilleté

Warm goat's cheese in puff pastry

ou

#### Raviolines de crabe, sauce crustacés à la marjolaine

Crab raviolini, shellfish and marjoram sauce

ou

#### Potage de légumes

Vegetable soup

### Plats

#### Pavé de saumon frais, poêlée de légumes d'hiver

Fresh salmon steak, pan-fried winter vegetables

ou

#### Éventail de magret de Canard, purée maison

Duck magret, home-made mashed potatoes

ou

#### Aloyau de bœuf rôti, purée maison

Roast beef sirloin, home-made mashed potatoes

### Desserts

#### Crème brûlée à la cassonade, saveur vanille

Vanilla creme brulee with soft brown sugar

ou

#### Clafoutis "Maison" au chocolat et orange

Home-made chocolate and orange clafoutis

ou

#### Fruits frais à croquer et son chocolat fondu

Fresh fruit selection with melted chocolate

### Boissons

#### 1/3 bouteille de vin de pays d'Oc (blanc, rouge ou rosé)

1/3 bottle of wine from pays d'Oc (white, red or rosé)

#### 1/2 Eau minérale

1/2 mineral water

### Café

Coffee

**Réservation** : 01.72.03.28.28

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

**Email** : commercial@blanc.net

### Espace Pro :

www.blanc.net/btob/

login : CLIENT

mot de passe : SCC51780

### Tarifs valables

du 1er octobre 2009

au 30 septembre 2010

Rates are valid and guaranteed

from 1<sup>st</sup> October 2009

to 30<sup>th</sup> September 2010

Nous vous informons que les plats constituant les menus groupes et individuels chez Clément sont donnés à titre indicatif et peuvent changer à tout moment sans préavis

*We inform you that our menus are made with fresh products so they could be changed at anytime.*

Menus groupes hors boisson valables midi et soir dans l'ensemble des restaurants chez Clément.

*Menu with drinks included and valid for lunch and dinner in all restaurants chez Clément.*

Prix de Vente TTC, Service Compris - Prices with VAT, Service charge Included