

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

Chiffonnade de jambon de pays

Ribbons of country ham
ou

Ravioles du Dauphiné Label Rouge et pousses d'épinard

Red Label Dauphiné ravioli and baby spinach
ou

6 escargots de Bourgogne en coquille

6 Burgundy snails in their shell

Plats

Cuisse de canard confite, purée maison

Duck leg confit, house-made buttered mashed potato
ou

Duo de saumon et daurade, Pappardelles

Duo of salmon and Gilt-head bream, Pappardelle pasta
ou

Travers de veau, purée maison au beurre

Veal ribs, house-made buttered mashed potato

Desserts

Crème brûlée à la cassonade

Crème brûlée with soft brown sugar
ou

Nage de fruits frais

Fresh fruit salad
ou

Fraises Melba

Strawberry Melba

Boissons

**1/3 bouteille (25cl) de vin de Pays d'Oc,
Père Clément blanc, rouge ou rosé**

1/3 bottle (25cl) of wine from Pays d'Oc white, red or rosé

1/2 Eau minérale (50cl)

1/2 mineral water (50cl)

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 1st October 2009
to 30th September 2010

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 65,00€

Entrées

Chiffonnade de jambon de pays

Ribbons of country ham
ou

Ravioles du Dauphiné Label Rouge et pousses d'épinard

Red Label Dauphiné ravioli and baby spinach
ou

6 escargots de Bourgogne en coquille

6 Burgundy snails in their shell

Plats

Cuisse de canard confite, purée maison

Duck leg confit, house-made buttered mashed potato
ou

Duo de saumon et daurade, Pappardelles

Duo of salmon and Gilt-head bream, Pappardelle pasta
ou

Travers de veau, purée maison au beurre

Veal ribs, house-made buttered mashed potato

Desserts

Crème brûlée à la cassonade

Crème brûlée with soft brown sugar
ou

Nage de fruits frais

Fresh fruit salad
ou

Fraises Melba

Strawberry Melba

Boissons

**1/3 bouteille (25cl) de vin de Pays d'Oc,
Père Clément blanc, rouge ou rosé**

1/3 bottle (25cl) of wine from Pays d'Oc white, red or rosé

1/2 Eau minérale (50cl)

1/2 mineral water (50cl)

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 1st October 2009
to 30th September 2010