



## VOTRE ÉVÉNEMENT CHEZ *Marius et Janette*

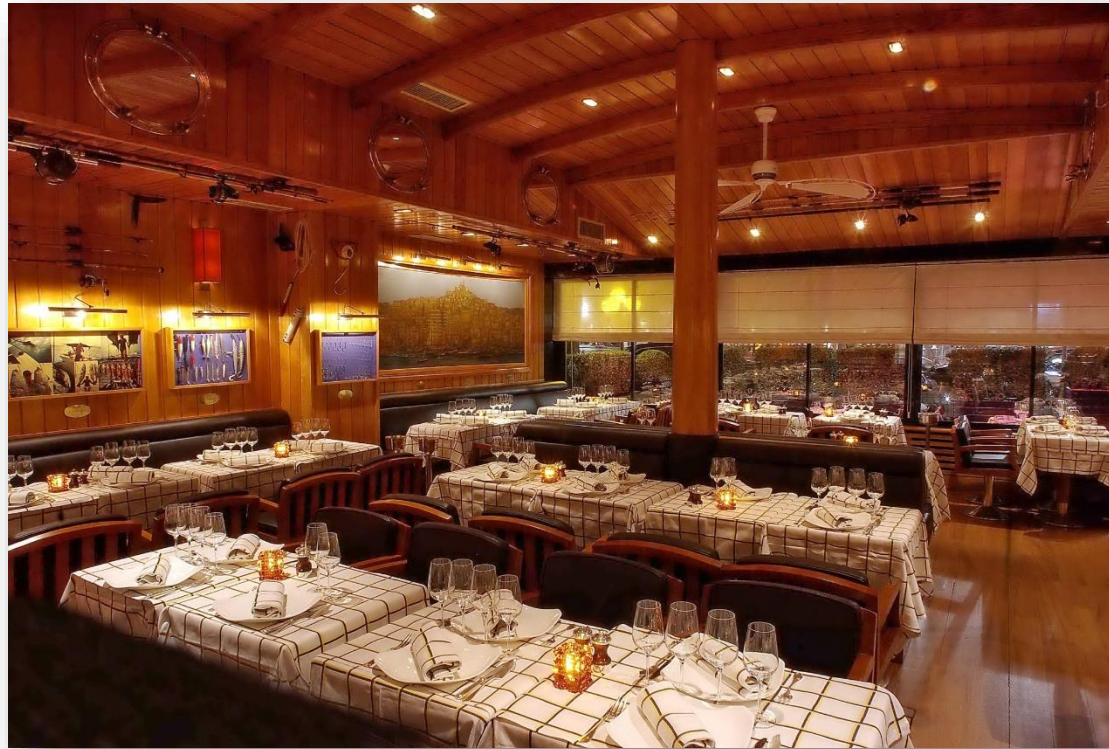
HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



*Une fois passée la porte d'entrée, Marius et Janette vous embarque pour un périple en mer à bord d'un luxueux yacht, amarré Avenue George V depuis plusieurs années.*

*Laissez-vous embarquer pour une **expérience culinaire inédite.** Des œuvres créatives, salées et sucrées vous seront proposées par le Chef Monsieur Laurent Audiot.*

**4 avenue George V, 75008 Paris**



**SALLE  
PRINCIPALE**

---

15-20  
REPAS ASSIS





# MENU MARIUS ET JANETTE

130 € TTC / 115,91 € HT

## Apéritif / Appetizer

### **Coupe de Champagne et amuse-bouche**

Glass of Champagne and salty appetizer

## Entrées / Starters

### **6 huîtres « Spéciales N°2 »**

6 oysters « Special n°2 »

### **Carpaccio de saumon au basilic**

Salmon carpaccio with basil

## Plats / Main Courses

### **Filet de cabillaud à la vapeur, légumes de saison**

Steamed cod and seasonal vegetables

### **Linguine aux coques et au safran**

Linguine with shells and saffron

## Desserts / Desserts

### **Crème brûlée à la Vanille Bourbon, framboises & sorbet yaourt**

Vanilla « crème brûlée », raspberries & yogurt sorbet

### **Soufflé au chocolat Guanaja 70% et sa glace Vanille Bourbon**

Chocolate Guanaja soufflé & vanilla ice cream

## Boissons / Beverages

**1 bouteille de vin pour 3 (rouge ou blanc) - 1 bottle of wine for 3 (red or white)**

**Eau minérale - Mineral water**

**Café ou thé - Coffee or tea**

**4 avenue George V, 75008 Paris**

# **MENU PRESTIGE**

**200 € TTC / 177,58 € HT**

## **Apéritif / Appetizer**

### **Coupe de Champagne et amuse-bouche**

Glass of Champagne and salty appetizer

## **Entrées / Starters**

### **Fruits de mer**

Seafood platter

### **Bar et saumon en tartare**

Seabass & Salmon Tartar

## **Plats / Main Courses**

### **Sole de petit bateau poêlée au beurre demi-sel**

Sole pan fried with salted butter

### **Entrecôte grillée, sauce béarnaise (origine France)**

Grilled rib steak, bearnaise sauce

## **Desserts / Desserts**

### **Autour des Fruits Rouges et sa Chantilly maison**

Red Fruits Berries

### **Soufflé au chocolat Guanaja 70% et sa glace Vanille Bourbon**

Chocolate Guanaja soufflé & vanilla ice cream

## **Boissons / Beverages**

**1/2 bouteille de vin (rouge ou blanc) - 1/2 bottle of wine (red or white)**

**Eau minérale - Mineral water**

**Café ou thé - Coffee or tea**

**4 avenue George V, 75008 Paris**





# CONTACT & ACCÈS

## VOS CONTACTS

Service Commercial

Céline Villette

01.45.63.07.15

06.33.01.38.43

[commercial@richard-paris.com](mailto:commercial@richard-paris.com)

## INFORMATIONS

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30  
Puis de 19h30 à 23h00

**4, avenue George V, 75008 Paris**

Métro Alma-Marceau (ligne 9 – RER C)

Parking Indigo (19, avenue George V)

**Service voiturier**

