

# MENU BANQUET

## PRINTEMPS | ÉTÉ



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

PARIS MONTPARNASSE



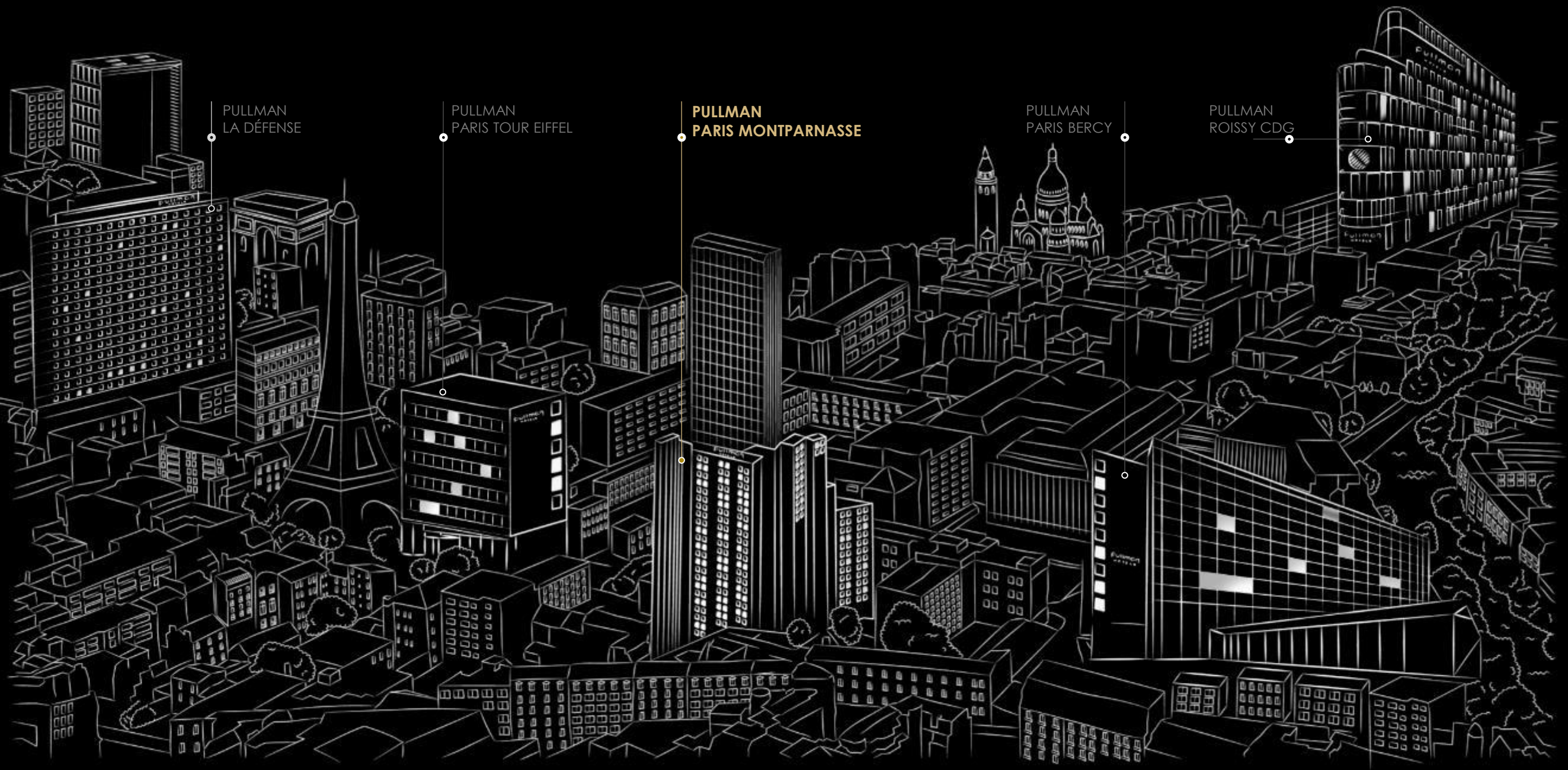
PULLMAN  
LA DÉFENSE

PULLMAN  
PARIS TOUR EIFFEL

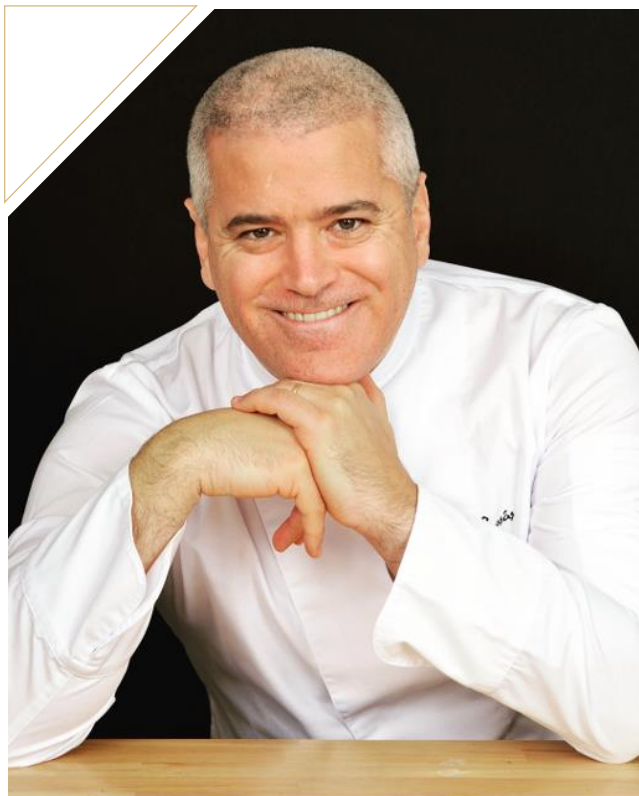
**PULLMAN  
PARIS MONTPARNASSE**

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 (V)  
Pommes de terre grenailles, poêlée de champignons bruns persillés (V)  
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 (V)

[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€**



• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE

• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS

3



# 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, smoothies

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

Brochettes de fruits frais    
Birchermuesli  
Barres 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 vanilla  
Cake citron

Autres options disponibles sur demande\*\*



Végétarien



Végan



Sans gluten

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



• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE


• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS

4



 > 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



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Asperges</b>       | Vertes, avoine, amande, mouron des oiseaux                |
| <b>Œuf poché</b>      | Salade de légumes verts de saison, mayonnaise acidulée  |
| <b>Maïs</b>           | Mousseline de maïs et coco, chair de crabe, piment d'Espelette   |
| <b>Daurade</b>        | Crudo, marinade yuzu-coriandre, piment vert  |
| <b>Saumon</b>         | Mariné à la coriandre, betterave confite, fruits rouges  |
| <b>Pâté en croûte</b> | Canard à la fleur de thym, pourpier d'été  |




### PLATS



- |                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Courgettes</b> | Blondes rôties, sorgho condimenté, harissa douce  |
| <b>Burrata</b>    | Tomate cœur de bœuf, chutney, baie de goji        |
| <b>Bar</b>        | À la plancha, roquette, sauce ravigote de petits pois   |
| <b>Saumon</b>     | Rôti sur la peau, roquette, fondue de tomates, sauce vin jaune  |
| <b>Volaille</b>   | Suprême de volaille au sautoir, artichaut barigoule, rouille safranée   |

### DESSERTS



- |                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Figuer</b>          | Figue rôtie au miel de Beaumes-de-Venise, ganache au thym et crumble    |
| <b>Choux fraise</b>    | Pâte à choux, crémeux fraise et fenouil, jus de fraise   |
| <b>Salade estivale</b> | Framboise, fraise, myrtille, mûre, groseille, sirop eucalyptus   |
| <b>Lermine</b>         | Sablé cacao, crème grué, ganache montée jasmin, crémeux chocolat   |
| <b>Framboisier</b>     | Pain de Gênes, rhubarbe, crème vanille, voile framboise  |

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten





> 30

## LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS | 72€

### ENTRÉES

- Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic ✓
- Salade d'artichauts, vinaigrette aux noisettes torréfiées ✓
- Pastèque, fromage de chèvre frais, huile d'olive, pistaches, coriandre (V)
- Salade de pommes de terre grenailles, saumon fumé, cerfeuil, aneth
- Thon mariné au soja-gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso
- Filet de cabillaud confit à la coriandre, citron
- César de volaille fermière, croûtons à l'ail, parmesan
- Pâté en croûte à la volaille, cranberries, pickles de légumes

### PLATS

- Pad Thai, nouilles de riz, cacahuètes, ciboulette, coriandre, tamarin (V)
- Lieu jaune à la flamme, sauce miso
- Filet de daurade, tomates confites, olives taggiasche, salicornes
- Saumon mi-cuit, sauce vin jaune
- Filet de volaille fermière, sauce suprême
- Filet de canette, chutney aux dattes, citron
- Quasi de veau au jus

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



## 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

- Caponata de légumes ✓
- Patates douces au four, herbes fraîches ✓
- Grenailles de pommes de terre à l'ail doux ✓
- Carottes fanes à l'orange, graines de sarrasin ✓
- Haricots verts, petits pois, pois gourmands ✓
- Gratin de blettes saison au comté (V)
- Gratin dauphinois (V)

### FROMAGES

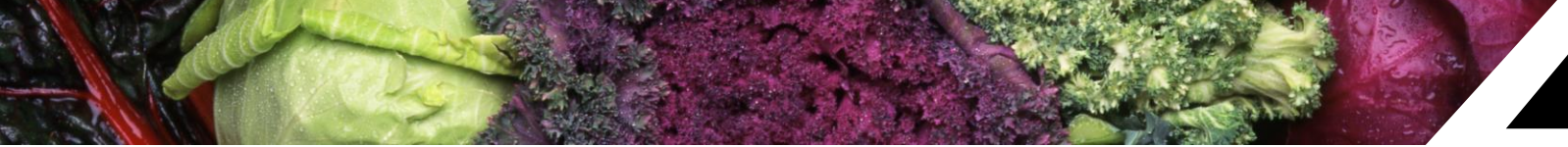
Sélection de fromages affinés 'La ferme d'Alexandre',  
Pain de campagne & pain de campagne aux fruits

### DESSERTS

- Mille-feuille vanille et sarrasin, feuilletage et crème vanille
- Verrine mûre, myrtille, sirop eucalyptus ✓ (V)
- Chocolat et jasmin, crémeux chocolat et ganache jasmin
- Roll cake griotte, biscuit roulé griotte
- Framboisier, pain de Gênes, crème vanille et framboise
- Mojito, mousse citron et confit menthe/citron (V)

**Thé Glacé Bio | +5€**





## 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



### ENTRÉES

- Salade d'artichauts, vinaigrette aux noisettes torréfiées ✓
- Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic ✓
- Asperges mimosa, radis rose, truffe (V)
- Pastèque, fromage de chèvre frais, huile d'olive, pistaches, coriandre (V)
- Salade de pommes de terre grenailles, saumon fumé, cerfeuil, aneth
- Thon mariné au soja-gingembre, fèves croquantes, piment vert, shiso
- César de volaille fermière, croûtons à l'ail, parmesan
- Pâté en croûte à la volaille, cranberries, pickles de légumes

### LIVE COOKING

- Bar en vapeur de kaffir :** Aubergines et courgettes blondes, sauce vierge iodée
- Curry d'agneau à la cuillère :** Confit à l'orientale, salade de menthe, quinoa grillé, coriandre
- Côte de veau à la tranche :** Mousseline de pommes de terre, confit de prunes, gremolata

### PLATS

- Pad Thaï, nouilles de riz, cacahuètes, ciboulette, coriandre et tamarin (V)
- Lieu jaune à la flamme, sauce miso
- Filet de daurade, tomates confites, olives taggiasche, salicornes
- Saumon mi-cuit, sauce vin jaune
- Filet de volaille fermière, sauce suprême
- Filet de canette, chutney aux dattes, citron
- Filet de veau rôti au jus

### NOS VINS

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

LE COMPTOIR DES PRODUCTEURS avec live cooking | 84€

### GARNITURES

- Caponata de légumes ✓
- Patates douces au four, grenades, herbes fraîches ✓
- Carottes fanes à l'orange, graines de sarrasin ✓
- Grenailles de pommes de terre à l'ail doux ✓
- Haricots verts, petits pois & pois gourmands ✓
- Chou-fleur entier au curry, raïta à la menthe (V)

### FROMAGES

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

### DESSERTS

- Abricot et lavande, confit d'abricot et crème lavande
- Verrine framboise, sirop de sureau ✓ (V)
- Chocolateriz, chocolat et déclinaison de riz
- Religieuse fraise et fenouil
- Vanillé, 100% vanille (biscuit, crémeux, sablé)
- Figue et thym, figue rôtie au miel et ganache montée thym (V)

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



• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE

• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS



> 30  
< 30 + 250€

# RÉCEPTION

## FINGER BUFFET

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

## MISES EN BOUCHE DU MARCHÉ | 72€

Choisissez 3 salades + 1 option à partager + 3 sandwiches + 1 finger chaud + 3 desserts

### SALADES

Green houmous, petits pois, fraises, graines de sésame ✓  
Soupe froide pastèque, poivre, basilic ✓  
Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic ✓  
Haricots verts, mimolette de garde, vinaigrette miel-fleur (V)  
Œufs mayo-truffée, salade frisée & fines herbes (V)  
Crevettes au gingembre, courgettes, curry  
Cabillaud confit à l'anis, fèves croquantes, piment vert

### À PARTAGER

Tomates au zaatar, chutney, basilic, servies avec pain perdu et stracciatella (V)  
Saumon mariné coco-citron, tarama, aneth, servi avec du pain nordique et de la crème fraîche d'Isigny  
Pâté en croûte à la volaille, cranberries, pickles de légumes

### SANDWICHES

**Club-Slaw :** Bacon végétal, sauce Savora® (V)  
**Green roll :** Salade romaine, avocat, concombre, piment, menthe (V)  
**Focaccia Panini :** Légumes grillés, roquette, basilic, mozzarella fior di latte (V)  
**Nordique :** Saumon fumé, crème de concombre, baies roses  
**Bagel :** Thon-citron confit, jeunes pousses  
**Burrito :** Volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine

### FINGER CHAUDS

Aubergine confite au miso ✓  
Pad Thaï, nouilles de riz, cacahuètes, ciboulettes, tamarin (V)  
Saumon à l'étuvée, risotti au safran  
Agneau de 7 heures, polenta moelleuse, menthe

### FROMAGES

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

### DESSERTS

**Mille-feuille vanille et sarrasin,** feuilletage et crème de vanille  
**Abricot et lavande,** confit d'abricot, crème de lavande  
**Verrine framboise,** sirop de sureau ✓  
**Roll cake griotte,** confit de griottes et moringa  
**Figue et thym,** figue rôtie au miel et ganache montée au thym  
**Chocolateriz,** chocolat et déclinaison de riz  
**Religieuse fraise et fenouil,** pâte à choux et confit de fraise  
**Chocolat et Jasmin,** crémeux chocolat et ganache jasmin  
**Verrine mûre,** myrtille, sirop d'eucalyptus ✓  
**Framboisier,** pain de Gênes, crème de vanille et framboise  
**Mojito,** mousse citron et confit menthe/citron ✓  
**Vanillé,** 100% vanille (biscuit, crémeux, sablé)



### LIVE COOKING

**JAMBON « PATA NEGRA » | 17€**  
Jambon d'origine Ibérique 36 mois entier  
sur sa griffe, tranché au moment,  
melon charentais

**BAR EN VAPEUR DE KAFFIR | 17€**  
Aubergines et courgettes blondes, sauce vierge iodée

[TOUTES LES OPTIONS LIVE COOKING](#)



Végétarien



Végan



Sans Gluten



• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE


• GALA

• GRAB & GO







• BOISSONS








 > 30  
< 30 +250€

## PIÈCES FROIDES

Tortillas de ratatouille et fenouil croquant   
Tofu grillé, légumes croquants, sésame   
Maki tout légume, coriandre, yuzu kosho   
Mille-feuille de légumes, piment d'Espelette, chèvre frais   
Tomme de brebis, confiture de cerise noire   
Fourme d'Ambert, pâte de coing, sarrasin torréfié   
Ceviche de bar, houmous, piment  
Œuf de caille, saumon fumé, betteraves Chioggia  
Gambas bio, légumes acidulés, aioli  
Volaille de Gâtinais à la sarriette, condiments citronnés  
Caille grillée, framboise, perles au vinaigre balsamique  
Veau, courgette, Parmesan, olives Taggiasche, pickles

## PIÈCES CHAUDES

Samoussa aux légumes tandoori, sauce raïta   
Finger Comté-truffe   
Arancini scarmorza   
Croustillant de langoustine au basilic  
Brochette de gambas bio, pois gourmands, fenouil, tomates confites  
Nem de volaille, menthe, sauce nuoc-mâm

## 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

### PETIT POIS MARÂCHER | 12€


Crème de petits pois, nuage de stracciatella,  
huile d'olive, croûtons à l'ail

### 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\*

Le Moka	Virgin mojito 
Craqueline chocolat	Cube chocolat
Tropézienne	Pêche melba
Carré framboise verveine	Caramel beurre salé
Chou praliné	Fraise



## FINGERS SALADES

*Uniquement pour les 18 et 24 pièces*



Green houmous, petits pois, fraises, graines de sésame   
Soupe froide pastèque, poivre, basilic   
Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic   
Haricots verts, mimolette de garde, vinaigrette miel-fleur   
Œufs mayo-truffée, salade frisée & fines herbes   
Crevettes au gingembre, courgettes, curry  
Cabillaud confit à l'anis, fèves croquantes, piment vert

## FINGERS CHAUDS

*Uniquement pour les 18 et 24 pièces*

Aubergine confite au miso   
Pad Thaï, nouilles de riz, cacahuètes, ciboulettes, tamarin   
Saumon à l'étuvée, risoni au safran  
Agneau de 7 heures, polenta moelleuse, menthe

## PAINS GOURMANDS

Wrap veggie, chou rouge, carotte, chèvre   
Wrap poulet tandoori  
Navette de saumon brûlé, oseille  
Navette de poulet rôti mayo  
Burger de légumes d'été   
Burger de saumon mariné

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten \*Options sans gluten disponibles sur demande.



• PETIT-DÉJUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE

• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS


9




# MAKE IT A SHOW

## LIVE COOKING

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

 > 30  
< 30 +250€

### FROID


**Petit Pois Maraîcher | 12€**   
Crème de petits pois, nuage de stracciatella, huile d'olive, croûtons à l'ail

**Comté 24 mois d'affinage | 13€**   
Confit de betterave, jus tranché à la truffe d'été

**Ceviche de Thon | 16€**  
Mariné au soja et au gingembre, piment Serrano, coriandre, chips de tortillas-maïs

**Jambon "Pata Negra" | 17€**  
Jambon d'origine Ibérique 36 mois entier sur sa griffe, tranché au moment, melon Charentais

### CHAUD

**Asperge verte | 15€**   
Asperge verte rôtie au soja et au gingembre, crème onctueuse aux amandes, pousses de trèfles, oignons croustillants

**Bar en vapeur de kaffir | 17€**  
Aubergines et courgettes blondes, sauce vierge iodée

**Curry d'agneau à la cuillère | 15€**  
Confit à l'orientale, salade de menthe, quinoa grillé, coriandre

### DESSERTS\*

**Bar mille-feuille | 13€**  
Cuisson-minute du mille-feuille et garnissage de crème au choix : chocolat, vanille et citron

**Choco / maïs | 13€**  
Siphon de chocolat, maïs en popcorn, sauce caramel

**S'mores | 10€**  
Guimauves parfumées et grillées, biscuits sablés à tremper dans une fontaine à chocolat

**UMAMI BURGER**

**| 18€**

**Plant-Based Classic Burger** 

 Végétarien |  Végan

\*Options sans gluten disponibles sur demande.








< 30 + 250€

## FARMER'S BOX | 29€

1 salade + 1 sandwich + 1 dessert

\*Hors boisson

### SALADES

Green houmous, petits pois, fraises, graines de sésame   
Tomates anciennes, melon, pignons de pin torréfiés, basilic   
Haricots verts, mimolette de garde, vinaigrette miel-fleur   
Crevettes au gingembre, courgettes, curry

### SANDWICHES\*



**Focaccia Panini :** Légumes grillés, roquette, basilic, mozzarella fior di latte 

**Nordique :** Saumon fumé, crème de concombre, baie rose

**Bagel :** Thon-citron confit, jeunes pousses

**Burrito :** Volaille fermière, sauce chipotle, salade romaine

### DESSERTS\*

Salade de fruits de saison    
Choux fruits rouges  
Mille-feuille vanille



### PROLONGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Thé Glacé Bio +5€  
Chips truffées +5€

## GRAB & GO




## 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 salade estivale + 1 dessert

### ENTRÉES

Œuf poché, salade de légumes verts de saison, mayonnaise acidulée   
Mousseline de maïs et coco, chair de crabe, piment d'Espelette  
Pâté en croûte, canard à la fleur de thym, pourpier d'été


### PLATS FROIDS

Légumes confits, citron brûlé   
Saumon poché, ravigote  
Volaille sauce tartare

### SALADE ESTIVALE

Mesclun de jeunes pousses, herbes & fleurs aromatiques, vinaigrette citron 

### DESSERTS\*

Framboisier  
Tarte chocolat et jasmin  
Eton mess (fraise, meringue, crème fraîche) 



### PROLONGEZ VOTRE EXPÉRIENCE

Fromages affinés +8€  
Thé Glacé Bio +5€  
Chips truffées +5€

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten

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

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE


• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS



# 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

- |                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Asperges</b>     | Fraises Anaïs, copeaux de parmesan, quinoa soufflé  |
| <b>Crabe</b>        | Petits pois en salade, réduction carotte - gingembre   |
| <b>Saumon</b>       | Cœur de saumon mariné à la verveine, crème au raifort fleuri   |
| <b>Haricot vert</b> | En salade, foie gras de canard, vinaigrette à l'abricot  |


### PLATS

- |                |  |
|----------------|--|
| <b>Végétal</b> | Tomate farcie végétale caramélisée, coulis aux herbes, fleurs aromatiques       |
| <b>Poisson</b> | Bar, mousseline de choux-fleurs, pousses d'épinard, beurre blanc, œufs de saumon   |
| <b>Viandes</b> | Poitrine de volaille fermière contisée à la truffe, pressé de pommes de terre charlotte<br>Filet mignon de veau aux morilles, artichaut-poivrade, sarrasin soufflé |

### FROMAGE

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>Fromage</b> | Brillat Savarin truffe d'été, melba de pain |
|----------------|---|

### DESSERTS

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Abricotier</b>          | Abricot, confit d'abricot, crème lavande, biscuit amande, tuile abricot et lavande   |
| <b>Intensément vanille</b> | Crème vanille, biscuit vanille, caviar de vanille , arlette  |
| <b>Chocolat et riz</b>     | Sablé au riz, ganache montée chocolat, riz au lait, riz soufflé caramélisé, tuile de riz  |

 Végétarien |  Végan |  Sans gluten



## STANDARD | 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 Ménéteau 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 FORAITS

### CHAMPAGNE | + 30€

Bouteille de 75cl pour 4 personnes

Pommery Apanage, Blanc de blancs | 75cl

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

### COCKTAIL BANQUET 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.

## 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

# BOISSONS

## FORFAIT BOISSONS

Prix par personne



**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

S

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.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE

• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS





# BOISSONS

## VINS & CHAMPAGNES À LA CARTE

Prix par bouteille

### CHAMPAGNES

Demoiselle Brut EO, Tête de Cuvée   75cl	100€
Pommery, Maxi Pop   75cl	110€
Pommery Apanage, Blancs de blancs   75cl	130€
Pommery Apanage Rosé   75cl	150€

### BLANC | 75 cl

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



### ROUGE | 75 cl

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

### ROSÉ | 75 cl

Côtes de Provence   AOC La Chapelle Gordonne BIO	48€
--	-----

### 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.

• PETIT-DÉJEUNER

• PAUSES

• RÉCEPTION

• LIVE COOKING

• BUFFET

• À L'ASSIETTE

• GALA

• GRAB & GO

• BOISSONS

15



## 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)

