



Restaurant Boubalé

6 Rue des Archives

75004 Paris

*Menus Groupe
Dîner*



Menu Dîner à partager 70€TTC par personne

De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
Les menus sont susceptibles de changer selon la saison
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.



Entrées

Salade d'herbes

coriandre, persil, amandes, raisins, crème de raifort

Harengs marinés

cornichons, échalotes, aneth

Foie de volaille

oignons caramélisés, toasts croustillants

Plats

Ptitim Risotto

épinards, poireaux, parmesan, poivre noir

Boubalé Schnitzel

schnitzel de poulet, chou fermenté, pommes de terre,
moutarde

Desserts

Lorimer St cheesecake

Benimousse





Menu Dîner à partager 90€TTC par personne

Eaux minérales
De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition. Les menus sont susceptibles de changer selon la saison. Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.

Pain

Frenavon
tahini de betterave



Entrées

Salade d'herbes
coriandre, persil, amandes, raisins, crème de raifort

Harengs marinés
cornichons, échalotes, aneth

Betteraves en textures
fromage feta, raifort, pousses en salade

Foie de volaille
oignons caramélisés, toasts croustillants

Plats

Ptitim Risotto
épinards, poireaux, parmesan, poivre noir

Boubalé Schnitzel
schnitzel de poulet, chou fermenté, pommes de terre, moutarde

Daurade rôtie
compotée de blettes aux olives & pignons de pin, sauce yaourt

Desserts

Lorimer St cheesecake
Benimousse





Menu Dîner à partager 110€TTC par personne

Eaux minérales

De 8 à 20 personnes

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition. Les menus sont susceptibles de changer selon la saison. Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.

Pains & Entrées

Challah & Frenavon
tahini de betterave & crème fraîche, tomates

Salade d'herbes
coriandre, persil, amandes, raisins, crème de raifort

Harengs marinés
cornichons, échalotes, aneth

Betteraves en textures
fromage feta, raifort, pousses en salade

Foie de volaille
oignons caramélisés, toasts croustillants

Polenta crémeuse
champignons & parmesan

Plats

Ptitim Risotto
épinards, poireaux, parmesan, poivre noir

Boubalé Schnitzel
schnitzel de poulet, chou fermenté, pommes de terre, moutarde

Daurade rotie
compotée de blettes aux olives & pignons de pin, sauce yaourt

Encornet d'Atlantique
pois chiches, demi-glace de poulet, shifka

Desserts

Lorimer St cheesecake
Benimousse
Strudel Traditionnel





Forfait Boissons

Par personne

Suggestion 1

1 Coupe de vin effervescent (12cl) ou verre de vin (12cl)

16€ TTC



Suggestion 2

1 Coupe de vin effervescent (12cl) et un verre de vin (12cl)

26€ TTC



Suggestion 3

1 Coupe de vin effervescent (12cl) et une bouteille de vin pour 3 (75cl)

40€ TTC

Au dessus de 20 personnes

Demandez notre brochure événementielle

**Les vins sont choisis par le chef sommelier.
La carte des vins est disponible sur demande.**



Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets en euros - Taxes et service sont compris.

