



# Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

## BROCHURE RECEPTIONS

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux  Aux Vieux Remparts  @auxvieuxremparts

*Imprégné d'une atmosphère médiévale tout en élégance, notre restaurant possède un cachet unique au cœur de la Cité Médiévale de Provins et dispose de nombreux salons pour vous accueillir.  
Le Chef vous propose une cuisine inventive et raffinée à travers une palette de menus.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

## APERITIFS A LA CARTE

Kir au Vin Blanc	4.00 €	Apéritif Maison « Le Moretum »	5.00 €
Martini, Porto, Ricard	5.00 €	Whisky, Gin, Vodka	7.00 €
Champagne à la Coupe	9.00 €	Kir Royal	9.00 €
Cocktail Maison	10.00 €	Boissons Non Alcoolisées	3.50 €

Option 5 canapés servi à l'apéritif : 8 € par personne  
(Canapés supplémentaires : 1,50 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

Découvrez notre Lounge Bar  
dans un Caveau du XIIème siècle.

(Possibilité de privatisation sur demande)



# NOS MENUS

## MENU 34 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Saumon Mariné aux Agrumes, Chantilly à l'Aneth

Blinis et Roquette

Ou

### Filet de Canette Confit aux Aromates

Mascarpone de Fruits façon Mendiants

Ou

### Cromesquis au Brie de Provins

Et son Mesclun Gourmand au Caramel Balsamique

\*\*\*

### Filet de Daurade, Sauce Vierge au Pamplemousse

Mousseline de Fenouil

Ou

### Pavé de Rumsteak, Sauce au Poivre

Persillade de Pommes de Terre Grenailles

Ou

### Suprême de Poulet Jaune

Polenta Croustillante aux Eclats de Pistache

\*\*\*

### Choux façon Paris – Provins

Crème Rose, Croustillant Praliné Noisette

Ou

### Pomme Rôtie à la Vanille Bourbon

Glace Caramel

Ou

### Croustillant Praline Parfumé à la Framboise, Fondant Chocolat

Zeste de Citron Vert

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 12 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 6 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés : 10 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison, événements spéciaux et jours fériés.

## MENU 39 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame

Méli-Mélo de Légumes de Saison

Ou

### Rosace de Saumon Gravlax, Fraicheur de Boulghour

Et Cream Cheese au Citron Vert

Ou

### Dôme de Volaille et son Cœur de Foie Gras,

Légumes Croquants, Coulis de Tomate et Chips de Pain

\*\*\*

### Filet de Bar à la Plancha

Mousseline de Céleri au Cumin

Ou

### Pavé de Veau Français, Frites de Patate Douce

Condiments Pickles

Ou

### Magret de Canard

Wok de Légumes de Saison

Sauce Miel, Soja et Xérès

\*\*\*

### Parfait Glacé Citron

Meringue, Caramel de Moretum

Ou

### Lingot au Chocolat Blanc

Zeste d'Agrumes, Coulis Fruits Rouges

Ou

### Saint Honoré aux Fruits de Saison

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 12 € par personne  
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 6 € par personne  
Trilogie de Fromages Affinés : 10 € par personne

## MENU 45 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé

Chutney de Pomme au Poivre de Timut

Ou

### Maki de Chair de Crabe au Citron Vert et Quinoa d'Ile-de-France

Emulsion au Soja Sucré, Tuile Dentelle

Ou

### Œuf Bio Mollet, Poêlée de Champignons

Sauce au Cidre

\*\*\*

### Lotte façon Meunière

Mousseline de Betterave, Emulsion Yaourt Fermier

Ou

### Filet Mignon de Cochon Cuit au Moretum Elixior

Palets de Pommes de Terre et Grecque de Champignons

Ou

### Carré d'Agneau Rôti aux Aromates

Méli-Mélo de Pommes Grenailles et Brocolis au Thym

\*\*\*

### Tarte Tatin Pêche

Crème Glacée aux Deux Vanilles

Ou

### Eclair Craquelin Pistache et Fruits Rouges

Ou

### Véritable Coulant Caramel Beurre Salé

Crème Glacée Noix de Pécan

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 14 € par personne  
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 6 € par personne  
Trilogie de Fromages Affinés : 10 € par personne

## MENU 52 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Escalopine de Saumon Fumé Tiède

Risotto de Céleri au Zeste de Citron Vert

Ou

Foie Gras de Canard Maison façon Bloody Mary et sa Confiture de Tomate

Ou

Mi-cuit de Thon en Chapelure d'Herbes

Tartare de Tomate Ananas à la Saugue

\*\*\*

### Noix de Saint-Jacques

Caviar de Légumes de Saison à la Coriandre, Sauce Carotte

Ou

Pavé de Faux-Filet de Bœuf de la Plaine Champenoise

Pommes Darphin parfumées à la Truffe

Tomates Cerises « Grappe » Rôties

Ou

Suprême de Pintade Fermière et sa Cuisse Croustillante Laquée au Miel de Rose

Déclinaison de Carottes Multicolores

\*\*\*

### Fondant Caramel

Mousse Dulcey, Crumble Cacao

Ou

Macaron façon Tarte Tatin

Crème Chiboust Vanille

Ou

Gourmandise à la Rose de Provins

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 6 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés : 10 € par personne



## MENU 59 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### Amuse-Bouche

\*\*\*

#### Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

Légumes façon Pot au Feu

Ou

#### Kadaif de Langoustines, Panna Cotta d'Avocat

Petite Salade d'Herbes

Ou

#### Pressé de Tomate Confite Maison

Mozzarella Burrata Fondante à la Truffe

\*\*\*

#### Turbot, Risotto d'Epeautre

Jus au Noilly Prat et Allumettes de Chorizo Ibérique

Ou

#### Filet de Bœuf de la Plaine Champenoise

Purée Grand-Mère, Jus à l'ail et au Thym

Ou

#### Carré de Veau Cuit « Rosé »

Mini Légumes de Saison

Sauce au Poivre et Brie de Provins

\*\*\*

#### Douceur Café aux Eclats de Chocolat

Moelleux Spéculoos

Ou

#### Nems à l'Ananas Parfumés au Thym

Chiboust au Miel Caramélisé et Pignons de Pin

Ou

#### Duo Crémeux Chocolat Intense Exotique

Coulis Passion

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne  
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 6 € par personne  
Trilogie de Fromages Affinés : 10 € par personne

# FORFAITS BOISSONS

Comprenant vin blanc, vin rouge, eau minérale et café (prix par personne)

- N° 1 :** 16€  
Colombard Sauvignon  
et Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)
- N° 2 :** 18 €  
Bourgogne Aligoté (Borgeot)  
et Chinon (Brédif)
- N° 3 :** 20 €  
Pouilly Fumé (Barillot)  
et Juliéas Beaujolais (Domaine Pascal Aufranc)
- N° 4 :** 22 €  
Sancerre Blanc (Thirot)  
et Sancerre Rouge (Thirot)
- N° 5 :** 24 €  
Chablis « Marche du Roi » (Durup)  
et Bordeaux Graves Château La Garance
- N° 6 :** 26 €  
Rully « Cuvée de la Chaponnière » (Borgeot)  
et Crozes Rouge « Petite Ruche » (Chapoutier)
- N° 7 :** 28 €  
Crozes Blanc « Petite Ruche » (Chapoutier)  
et Mercurey « Clos des Noiterons » (Protheau)
- N° 8 :** 32 €  
Cour Cheverny Loire (Domaine Daridan)  
et Bordeaux Graves Château Rahoul
- N° 9 :** 34 €  
Pouilly Fuissé « Château de Vergisson »  
et Santenay « Vieilles Vignes » (Domaine Borgeot)
- N° 10 :** 38 €  
Chorey les Beaune (Maillard)  
et Bordeaux Saint Emilion Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac

## CHAMPAGNE (PRIX PAR BOUTEILLE)

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| « Aux Vieux Remparts » Brut | 50 € |
| « Aux Vieux Remparts » Rosé | 55 € |



## OPTIONS

- Possibilité de privatiser des espaces en terrasse, Lounge Bar et salons : sur demande
- Possibilité de Buffet : sur demande
- Possibilité de dessert personnalisé avec découpe en salle ou pièce montée : sur demande
- Décoration Florale :
  - Centre de Table 19 €
  - Centre de table d'Honneur 38 €
  - Centre de Buffet 70 €
- Service en salle de 00h à 02h : 90 € de l'heure supplémentaire  
(45 € par demi-heure supplémentaire)
- Service en salle après 2H : 120 € de l'heure supplémentaire  
(60 € par demi-heure supplémentaire)