



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

MENU GROUPES 2024

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	6.00 €	Apéritif Maison « Le Moretum »	6.00 €
Martini, Porto, Ricard	6.00 €	Whisky, Gin, Vodka	8.00 €
Champagne à la Coupe	11.00 €	Kir Royal	12.00€
Cocktail Maison	12.00 €	Boissons Non Alcoolisées, softs	5.00 €

Option 3 canapés servi à l'apéritif : 7.50€ par personne

Option 5 canapés servi à l'apéritif : 12 € par personne

(Canapés supplémentaires : 2 € 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 37 €

(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

Crème Mascarpone à la Réglisse

Ou

Cromesquis au Brie de Région

Mesclun et Champignons Bouton à la grecque

Filet de Dorade, Sauce Vierge au Pamplemousse

Mousseline de Fenouil

Ou

Pavé de Rumsteak, Sauce au Poivre

Persillade de Pommes de Terre Grenailles

Ou

Suprême de Poulet Français

Polenta Croustillante aux Raisins

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

Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 14 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

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

MENU 42 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Tataki de Bœuf aux Graines de Sésame

Méli-Mélo de Mini Légumes Croquants

Ou

Rosace de Saumon Gravlax, Fraicheur de Boulghour

Et Cream Cheese au Citron Vert

Ou

Dôme de Volaille et son Cœur de Foie Gras,

Julienne de Légumes, 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

Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 15 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

MENU 49 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Marbré de Foie Gras de Canard et Magret Fumé

Chutney de Pomme au Poivre de Timut

Ou

Millefeuille de Tuile Dentelle à la Chair de Crabe au Citron Vert

Quinoa d'Ile-de-France, Emulsion à la Sauce Soja

Ou

Œuf Bio Mollet, Poêlée de Champignons

Crème à la Persillade

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

Selle d'Agneau Rôti aux Aromates

Pommes Grenailles, Brocolis et Ail Confit, Jus 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

Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 16 € par personne
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne
Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

MENU 55 €

(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 aux Epices

Marmelade et Briochette

Ou

Mi-cuit de Thon en Chapelure d'Herbes

Tartare de Tomate à la Sauge

Noix de Saint-Jacques

Caviar de Légumes de Saison à la Coriandre, Sauce Carotte

Ou

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

Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison

Possibilité de choisir poisson et viande : 18 € par personne

Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne

Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

MENU 63 €

(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

Burrata à la Truffe

Roquette, Pignons de Pin et Chiffonnade de Pancetta

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

T-Bone de Veau Cuit « Rosé »

Mini Légumes de Saison

Sauce au Poivre de Penja

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

Merci de noter que des modifications peuvent être apportées au Menu suivant la saison

Possibilité de choisir poisson et viande : 19 € par personne
Option supplément Fromage de Brie sur Lit de Salade : 7 € par personne
Trilogie de Fromages Affinés sur Lit de Salade : 12 € par personne

FORFAITS BOISSONS

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

- N° 1 :** 19€
Côtes de Gascogne Villa Dria
et Bordeaux Beau Rivage (Borie Manoux)
- N° 2 :** 21 €
Bourgogne Aligoté (Borgeot)
et Chinon (Brédif)
- N° 3 :** 23 €
Pouilly Fumé (Barillot)
et Juliéna Beaujolais (Domaine Pascal Aufranc)
- N° 4 :** 25 €
Sancerre Blanc (Thirot)
et Sancerre Rouge (Thirot)
- N° 5 :** 27 €
Chablis « Marche du Roi » (Durup)
et Bordeaux Graves Château La Garance
- N° 6 :** 30 €
Rully « Cuvée de la Chaponnière » (Borgeot)
et Crozes Rouge « Petite Ruche » (Chapoutier)
- N° 7 :** 33 €
Crozes Blanc « Petite Ruche » (Chapoutier)
et Mercurey « Clos des Noiterons » (Protheau)
- N° 8 :** 36 €
Pouilly Fuissé « Château de Vergisson »
et Bordeaux Graves Château Rahoul
- N° 9 :** 39 €
Chorey les Beaune (Maillard)
et Bordeaux Saint Emilion Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac

CHAMPAGNE (PRIX PAR BOUTEILLE)

- « Aux Vieux Remparts » Brut 55 €
« Aux Vieux Remparts » Rosé 60 €

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 28 €
 - Centre de table d'Honneur 45 €
 - Centre de Buffet 75 €
- Service en salle de 00h à 02h : 120 € de l'heure supplémentaire
(60 € par demi-heure supplémentaire)
- Service en salle après 2H : 180 € de l'heure supplémentaire
(90 € par demi-heure supplémentaire)





3, rue Couverte - Cité Médiévale - 77160 PROVINS - Tel : 01 64 08 94 00 - Fax : 01 60 67 77 22

Site web : auxvieuxremparts.com – e-mail : commercial@auxvieuxremparts.com

S.A.S. LA BUSSESSE AU CAPITAL DE 225 000 € - R.C.S. MELUN B 342 846 482 - SIRET 342 846 482 00012 - APE 5510 Z - TVA FR 553 428 464 82

