



Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

BROCHURE RECEPTIONS 2019

Imprégnés d'une atmosphère médiévale tout en élégance, nos restaurants possèdent un cachet unique au cœur de la Cité Médiévale de Provins et disposent de nombreux salons pour vous accueillir.
Le Chef des cuisines, vous propose une cuisine inventive et raffinée à travers une palette de menus.



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 : info@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



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	8.50 €	Kir Royal	9.00 €
Cocktail Maison	9.50 €	Boissons Non Alcoolisées	3.50 €

Option 5 canapés + mélange salé servi à l'apéritif : 6 € par personne
(Canapés supplémentaires : 1 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

Magnifique Lounge Bar
Dans un Caveau du XIIème siècle.
(Possibilité de privatisation sur demande)



NOS MENUS

MENU 29 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Gâteau Moelleux de Lieu Jaune et Chair de Crabe

Bisque de Homard

Ou

Terrine de Joue de Bœuf Parfumée à la Sauge

Emulsion à la Graine de Moutarde

Ou

Tarte Fine de Tomate Mozzarella Buratina

Roquette, Coulis Pesto

Matelote de Saumon

Poêlée d'Épinards

Ou

Pavé de Cochon « Duroc »

Purée de Pomme de Terre, Sauce Charcutière

Ou

Blanc de Poulet Rôti à la Bière de Brie

Fricassée de Légumes Verts

Crumble aux Pommes

Glace Vanille

Ou

Fondant au Chocolat Noir

Crème Anglaise

Ou

Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon

Tuile aux Amandes

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 10 € par personne

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

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison

MENU 35 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Feuilleté de Fruits de Mer

Crème Safranée et Bouquet d'Herbes

Ou

Carpaccio d'Espadon au Citron Vert

Câpres et Tomates Séchées

Ou

Aiguillettes de Canard

Déglacées au Vinaigre Balsamique

Petite Salade aux Fruits Secs

Lieu Jaune Rôti

En Crumble de Noisette

Mousseline d'Artichauts

Ou

Epaule d'Agneau Confite

Printanière de Légumes

Ou

Râble de Lapin Farci Forestière

Pommes Fondantes

Jus à la Sauge

Clafoutis aux Griottes

Ou

Tarte Tatin

Crème Fraîche

Ou

Véritable Mousse au Chocolat

Et sa Madeleine Moelleuse

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

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

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison

MENU 42 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Terrine de Foie Gras

Cuisinée par nos Soins

Ou

Déclinaison de Saumon

Blinis, Crème Fraîche, Emulsion au Guacamole

Ou

Marbré de Veau aux Queues d'Ecrevisses et Estragon

Salade de Légumes Croquants

Blanc de Cabillaud Cuit à la Vapeur Douce

Légumes Verts, Beurre de Badiane

Ou

Suprême de Pintade Rôti au Cidre Briard

Pommes aux Fruits des Mendiants

Ou

Pavé de Rumsteak aux Sucs de Vin Rouge

Pomme de Terre Darphin aux Fines Herbes

Fromage sur Lit de Salade

Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose

Meringue, Caramel de Moretum

Ou

Dôme Chocolaté

Glaçage à la Noisette, Coulis Griotte

Ou

Ananas Rôti à la Vanille de Bourbon

Sorbet Pina Colada

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 12 € par personne

MENU 49 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Thon Mariné Gingembre / Sésame

Tartare de Légumes, Tomates Séchées, Chips de Fenouil

Ou

Terrine de Caille Confite Parfumée à la Truffe

Salade de Pissenlit Blanc à l'Huile de Noix

Ou

Escalope de Foie Gras Poêlée

Polenta Crémeuse aux Fruits Secs

Sucs de Viande Dissociés au Verjus

Langoustines Rôties à la Citronnelle

Risotto Onctueux aux Cramberries

Caramel de Balsamique, Tuile au Parmesan

Ou

Quasi de Veau à la Ficelle

Purée de Carotte aux Epices Douces

Eryngii, Sauce à la Crème de Cassis

Ou

Gigotin d'Agneau

Rôti aux Aromates et Huile Vierge

Fine Purée de Haricots Coco, Ail Rose Confit

Fromage sur Lit de Salade

Délice Poire et Chocolat au Lait

Coulis Caramel et Macaron

Ou

Gratin de Rique Manger

« Spécialité Médiévale »

Ou

Véritable Coulant Chocolat à la Fleur de Sel

Crème Glacée au Poivre du Séchuan

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 14 € par personne

MENU 58 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Foie Gras de Canard Poché au Moretum « Elixirior »

Fine Gelée Parfumée à la Rose

Chips de Légumes

Ou

Ravioles de Langoustines

Pointes D'Orties, Bouillon de Volaille

Julienne de Jambon Ibérique

Ou

Tartare de Saint-Jacques

Agrumes, Shiso Purple, Fleur de Sel

Caramel aux Pistils de Safran

Blanc de Turbot Poché au Lait

Blettes Fondantes à la Réglisse, Poudre de Café

Ecume de Yaourt Nature

Ou

Filet de Bœuf « de Race Française »

Pleurotes Fraîches et Pommes Fondantes

Sucs de Viande au Marsala

Ou

Selle d'Agneau aux Aromates

Déclinaison autour de l'Aubergine

Jus à l'Ail Rose

Fromage sur Lit de Salade

Lingot au Chocolat Gianduja

Croustillant Praliné

Popcorn Caramel, Coulis Arabica

Ou

Macaron Vanille

Crème Chiboust Framboise

Emulsion à la Pistache

Ou

Déclinaison de Petits Desserts

Sur le Thème de la Rose

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

MENU 65 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

Pressé de Ris de Veau aux Petits Légumes

Crème Façon Ravigote

Méli-Mélo de Jeunes Pousses, Fruits Secs

Ou

Profiterole au Saumon Fumé d'Ecosse

Chèvre Frais, Truffe

Crème Chaude au Raifort

Ou

Lasagnes de Légumes du Moment

Fruits de Mer

Vinaigrette aux Algues

Noix de Saint-Jacques

Rôti à l'Unilatéral au Beurre Mousseux

Caviar de Courgette aux Olives Noires

Sucs de Viande aux Griottes

Ou

Carré d'Agneau Rôti

En Croûte d'Herbes Fraîches et Pistache

Purée de Pomme de Terre à l'Huile Vierge de Séville

Sauce au Chorizo

Ou

Filet de Veau cuit « Rosé »

Pomme de Terre Anna, Echalote Confit

Sauce Parfumée à l'Origan

Fromage sur Lit de Salade

Opéra Confit Chocolat

Crème Vanillée

Ou

Tarte Fine Sablée aux Fraises

Fève de Tonka, Sorbet Verveine

Ou

Choco-Fenouil

Ganache Chocolat, Sablé Chocolat

Crème Brûlée Vanille, Fenouil Confit

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

OPTIONS

En option (Tarifs TTC) :

- Décoration Florale :
 - Centre de Buffet 60 €
 - Centre de table d'Honneur 30 €
 - Centre de Table 15 €

- Service en salle après minuit : 90 € de l'heure supplémentaire

- Possibilité de dessert personnalisé avec découpe en salle ou pièce montée : sur demande

- Possibilité de Buffet : sur demande