

# Centre International de Séjour de Paris Maurice Ravel

## Bon de Commande 10/11 - Restaurant « la Résidence »

Numéro de réservation :	_____	Date	_____
Nom du groupe :	_____		
Nombre participant(s) :	_____		
Nom du responsable :	_____		
Email :	_____		
Tél :	_____	Fax :	_____
Adresse :	_____		
CP :	_____	Ville :	_____

- 1) Sélectionner votre menu ainsi que les plats parmi ceux proposés (Page 2, 3, 4, et 5)
- 2) Récapituler votre commande dans le tableau ci-dessous

Important : Utilisez un nouveau formulaire pour chaque date  
Un seul choix de menu (y compris plats et vins) pour un groupe

### Récapitulatif de votre choix

Les menus	Sans boisson	Nombre de repas Sans boisson	Avec boisson	Nombre de repas Avec boisson
	Prix		Prix	
Menu séminaire	-	-	19,50 €	
Cocktail lunch / dîatoire	19 €		23 €	
Menu Courteline	21 €		25 €	
Menu Picpus	27 €		32 €	
Buffet Quatre saisons	31 €		35 €	
Menu Bastille	32 €		37 €	
Menu Ravel	48 €		53 €	
Les cocktails	Prix	Nombre de personne(s)		
Cocktail classique	5,60 €			
Cocktail des Iles	10,20 €			

### En option:

Commande particulière :

Animation musicale Le : \_\_\_\_\_ De 21h00 à 1h00

Type d'événement : \_\_\_\_\_

Le : \_\_\_\_\_ A : \_\_\_\_\_

Cachet : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

#### CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Cette réservation sera ferme et définitive, sous réserve de disponibilité à réception du présent bon de commande signé par la collectivité accompagné d'un acompte représentant 30% de la valeur totale de la prestation. Le solde de la prestation ainsi que le nombre définitif de participants doivent être communiqués au minimum 21 jours avant la date prévue.

A retourner à l'adresse suivante: CISP - Ligue de l'Enseignement - 21, rue Saint Fargeau - BP 313 - 75 989 Paris cedex 20  
Tél : +33.(0)1.43.58.96.00 - Fax : +33.(0)1.43.58.95.14 - Email : [reservation@cisp.fr](mailto:reservation@cisp.fr)

Tarifs valables du 01/09/2010 au 31/08/2011

## Merci de sélectionner votre menu ainsi que les plats parmi ceux proposés :

(1 seul type de menu et de plats possible pour un groupe)

<input type="checkbox"/> Menu Ravel 48 €	Plats	Cochez
1 entrée au choix	Tartare duo de saumon atlantique	
	Marbré de Foie Gras de canard aux figues	
	Noix de Saint Jacques à l'Anis	
1 plat au choix	Terrine aux 3 légumes	
	Cassolette d'écrevisses sauce Nantua	
	Feuilleté d'escargot	
1 plat principal au choix <i>*Tous les plats sont servis avec une garniture</i>	Pavé de Veau aux Morilles*	
	Souris d'agneau rôtie et son jus de thym*	
	Carré de Biche à la Française*	
Fromages de nos régions & salade verte		
1 dessert au choix	Soufflé Normand & sa crème Anglaise	
	Assortiment de mignardises	
	Opéra sauce anglaise	
	Tulipe de Sorbets	
Café		
Avec supplément de 5 € ¼ de vin/pers. au choix	Bourgogne aligoté	
	Bordeaux Graves blanc « Château Callac »	
	Saumur Champigny « Les Andides »	
	Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine Bruneau »	
	Bordeaux Graves rouge « Château Callac »	
	Côtes de Brouilly	
	Moulis « Château Tramont »	
	Lussac Saint Emilion « Château Haut Piquet »	
	Saint Emilion « Château de Beaulieu »	

<input type="checkbox"/> Déjeuner Séminaire 19.5€	Plats	Cochez
1 entrée au choix	Salade Tiède (Lardons, croûtons, noix, tomates, salade verte)	
	Feuilleté au Fromage de Chèvre	
	Tarte Feuilletée au Saumon et Aneth	
1 plat principal au choix <i>*Tous les plats sont servis avec une garniture</i>	Bavette d'Aloyau*	
	Rôti de Gigot d'Agneau *	
	Suprême de Poulet *	
1 dessert au choix	Tarte Fine aux pommes et sa boule vanille	
	Soufflé Normand et sa crème Anglaise	
	Tarte aux poires Bourdaloue	
	Ile flottante	
Café		
¼ de vin/pers. au choix	Rouge	
	Rosé	

\*Service de 10 % après 15h jusqu'à 17h et après 23h jusqu'à 1h.

## Merci de sélectionner votre menu ainsi que les plats parmi ceux proposés :

(1 seul type de menu et de plats possible pour un groupe)

<input type="checkbox"/> Menu Courteline 21 €	Plats	Cochez
1 entrée au choix	Salade Gourmande (Gésiers de volaille, croûtons, lardons, noix, tomates, salade verte)	
	Tresse feuilletée de caille au Pineau des Charentes	
	Salade océane (Crevettes, saumon fumé, salade verte)	
1 plat principal au choix <i>*Tous les plats sont servis avec une garniture</i>	Pavé de bœuf *	
	Blanquette de Veau à la crème *	
	Suprême de pintade *	
	Pavé de saumon au gros sel *	
Assiette de Fromages & salade verte		
1 dessert au choix	Tarte Fine aux pommes & sa boule vanille	
	Palet sablé caramel & sa crème anglaise	
	Tarte aux mirabelles de Lorraine	
	Fondant moelleux tout chocolat	
Café		
Avec supplément de 4 € ¼ de vin/pers. au choix	Entre deux mer « Château L'Arme Vaille »	
	Bordeaux «Château Saint Sauveur du Plessis »	
	1ère Côte de Blaye « Château de L'escadre »	

<input type="checkbox"/> Menu Picpus 27€	Les plats	Cochez
1 entrée au choix	Marmite de coquillages à la crème de Safran	
	Croustade d'escargots de Bourgogne	
	Cassolette d'écrevisses à la sauce Nantua	
	Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte	
1 plat principal au choix <i>*Tous les plats sont servis avec une garniture</i>	Carré d'agneau à la française*	
	Giglette de canard farcie aux bolets *	
	Dorade royale à l'Ivoirienne *	
Assiette de fromages & salade verte		
1 dessert au choix	Tarte fine aux pommes & sa boule vanille	
	Tarte Macaronade de poires aux épices	
	Fondant moelleux tout chocolat	
	Opéra	
Café		
Avec supplément de 5 € ¼ de vin/pers. au choix	Bourgogne Aligoté	
	Bordeaux Graves blanc « Château Bel Air »	
	Saint Nicolas de Bourgueil «Domaine Bruneau »	
	Bordeaux Graves rouge «Château Callac »	

\*Service de 10 % après 15h jusqu'à 17h et après 23h jusqu'à 1h.

Merci de sélectionner votre menu ainsi que les plats parmi ceux proposés :  
(1 seul type de menu et de plats possible pour un groupe)

<input type="checkbox"/>	Menu Bastille 32 €	Les plats	Cochez
1 entrée au choix		Saumon fumé aux 5 Baies	
		Salade Périgourdine (Foie Gras, magret fumé, gésiers de Volaille, croûtons, lardons, noix, tomates, salade verte)	
1 plat principal au choix <i>*Tous les plats sont servis avec une garniture</i>		Cassiolette de Saint Pierre au Riesling	
		Filet mignon d'agneau *	
		Magret de canard entier *	
		Bar rôti *	
Assiette de fromages & sa salade verte			
1 dessert au choix		Tarte tatin & sa crème épaisse	
		Croquant chocolat	
		Carpaccio d'ananas & glace Ananas	
Café			
Avec supplément de 5 € ¼ de vin/pers. au choix		Bourgogne Aligoté	
		Bordeaux Graves blanc « Château Bel Air »	
		Saumur Champigny «Les Andides »	
		Saint Nicolas de Bourgueil «Domaine Bruneau »	
		Bordeaux Gaves rouge «Château Callac »	

<input type="checkbox"/>	Buffet 4 saisons 31€	Les plats		
Les entrées		Salad'Bar		
		Taboulé		
		Terrine Printanière de légumes		
		Salade des Causses sauce roquefort		
		Salade de Fruits de Mer		
		Tagliatelles au saumon		
		Table de Sauces et Condiments		
		Pâté de Campagne, rillettes du Mans		
		Jambon de Paris, rosette		
		Jambon sec d'Auvergne		
		Coques, crevettes roses, bulot		
		Hareng & ses pommes à l'huile		
Les plats		Rôti faux filet		
		Saumon & truite en Belle Vue		
		Cuisse de poulet rôti		
Fromages & salade verte				
Les desserts		Tarte aux pommes Normande		
		Tarte aux mirabelles de Lorraine		
		Pavé au cacao		
		Cocktail de fruits		
Café				
<b>Au choix</b>			<b>Cochez</b>	
Avec supplément 4€ ¼ de vin/pers. au choix		Entre Deux mers « Château l'arme vaille »		
		Bordeaux « Château Saint Sauveur du plessis »		
		1ère côte de Blaye « Château de L'escadre »		
Avec supplément de 4 € par pers.		Saumon fumé		
		Langoustines		
		Foie gras de canard		

\*Service de 10 % après 15h jusqu'à 17h et après 23h jusqu'à 1h

<div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; background-color: white; margin-right: 5px;"></div> Buffet 2 saisons 25.5€	Les plats		
Les entrées	Salad'Bar		
	Taboulé		
	Terrine Printanière de légumes		
	Salade des Causses sauce roquefort		
	Salade de Fruits de Mer		
	Tagliatelles au saumon		
	Table de Sauces et Condiments		
	Pâté de Campagne, rillettes du Mans		
	Jambon de Paris, rosette		
	Jambon sec d'Auvergne		
	Coques, crevettes roses, bulot		
	Hareng & ses pommes à l'huile		
	Les plats	Rôti de porc aux aromates	
		Cuisse de poulet rôti	
Fromages & salade verte			
Les desserts	Tarte aux pommes Normande		
	Tarte aux mirabelles de Lorraine		
	Pavé au cacao		
	Cocktail de fruits		
Café			
<b>Au choix</b>		<b>Cochez</b>	
Avec supplément 4€ ¼ de vin/pers. au choix	Entre Deux mers « Château l'arme vaille »		
	Bordeaux « Château Saint Sauveur du plessis »		
	1ère côte de Blaye « Château de L'escadre »		
Avec supplément de 4 € par pers.	Saumon fumé		
	Langoustines		
	Foie gras de canard		

<div style="display: inline-block; width: 20px; height: 20px; background-color: white; margin-right: 5px;"></div> Cocktail lunch/dînatoire 19 €	Plats	Cochez
	Rhum planteur	
	Jus d'orange	
	Cola	
	Mini feuilletés apéritif (4 par personne)	
	Canapés assortis (3 par personne)	
	Acras à la morue (3 par personne)	
	Ailes de poulet à la « jamaïcaine » (3 par personne)	
	Cannelés de bordeaux (2 par personne)	
	Mirlitons gourmands (2 par personne)	
	Mignardises (2 par personne)	
Olives, cacahuètes, chips		
Avec supplément de 4 € ¼ de vin/pers. au choix	Rouge (bordeaux)	
	Rosé	

\*Service de 10 % après 15h jusqu'à 17h et après 23h jusqu'à 1h.