



RESTAURANT  
*le Laumière*  
EDDY ZOUARI

**organisons vos événements !**

**Dans Paris, au cœur du 19<sup>ème</sup> arrondissement,  
à deux pas des Buttes Chaumont et du Parc de La Villette.**

## le laumière



Cet établissement prestigieux du 19<sup>ème</sup> arrondissement est heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir des *spécialités de poissons et fruits de mer*.

C'est un lieu atypique, baigné dans la douce lumière de son jardin d'hiver, vraiment idéal pour vos *séminaires, repas d'affaires et réceptions*.

Le Laumière propose une cuisine traditionnelle aux accents de Provence, concoctée à partir de *produits du terroir sélectionnés avec soin*.

## eddy zouari, votre hôte,

Chef de cuisine puis directeur de la Coupole à Montparnasse, Eddy Zouari dirige depuis 5 ans cette institution avec tout *son savoir-faire* acquis chez les plus grands.

A son image, l'accueil y est chaleureux, le service attentif et rapide et les mets de *qualité, riches en saveur, couleurs et en quantité*.

Eddy Zouari et toute son équipe mettent leur passion à votre service pour vous faire passer *un moment inoubliable*. N'hésitez pas à le solliciter et à exprimer vos souhaits, il mettra tout en œuvre pour les réaliser.



*Eddy Zouari - Membre Eurotoque, Maître Restaurateur, Gault et Millau 2011.*

# la demi journée séminaire



*Mise à disposition du salon jardin de 09h30 à 12h30 ou 14h30 à 18h00*

## 🌀 DÉROULEMENT TYPE D'UNE DEMI-JOURNÉE SÉMINAIRE :

09h30 Arrivée des participants  
Accueil petit déjeuner.  
Café, thé, jus d'orange, mini viennoiseries

10h30 Pause du matin  
Boissons chaudes, jus de fruits frais, mini viennoiseries

12h30 Fin du séminaire

\_\_\_\_\_ Forfait par personne HT : 39,50 €  
de 20 à 50 personnes

## 🌀 POUR UN APÉRITIF SERVI AU SALON - EN OPTION

Kir au Bourgogne Aligoté  
Amuses Bouches selon l'inspiration du chef \_\_\_\_\_ Forfait par personne HT : 5,50 €

Kir Royal à la Fraise des Bois  
Amuses Bouches selon l'inspiration du chef \_\_\_\_\_ Forfait par personne HT : 12,00 €

## 🌀 POSSIBILITÉ DE RÉSERVATION POUR LA JOURNÉE AVEC DÉJEUNER INCLUS - SUR DEMANDE

## les formules groupes (midi ou soir)



*Le Laumière propose des espaces totalement modulables, qui se répartissent en 3 salles dont 2 privatisables. La salle principale possède une vue sur un étonnant jardin d'hiver, avec son mur végétal, sa cascade et ses jets d'eaux.*

### LA SALLE PRINCIPALE

composée de 2 grandes salles dont une côté jardin

- 45 en conférence
- 35 en classe
- 40 en « U »
- 70 en dîner assis
- 70 en cocktail dinatoire

### LA MEZZANINE

- 15 en conférence ou en « U »
- 25 en dîner assis
- 20 en cocktail dinatoire



Les menus « en dîner assis » proposés sont étudiés pour 20 à 50 personnes et le choix du menu doit être identique pour l'ensemble de vos invités. Le chef Jean-Claude Bertrand et toute l'équipe du Laumière vous assure un service « rapide » pour l'ensemble de vos convives. Le service et le personnel sont inclus jusqu'à 23h30.



40 € par personne

### Boissons

(une bouteille pour 3 personnes)

Vin Rouge :

Cuvée Modestine,  
Gamay d'Ardèche

Ou

Vin Blanc :

Cuvée Aurélie,  
Vin du Pays de L'Ardèche

## menu 1



*Le kir au Bourgogne aligoté  
Tapenade d'olives et croûtons dorés*

### entrées

Petite terrine paysanne aux foies de volailles

ou Croustilles de tomates et mozzarella rôties au basilic, salade mêlée

ou Filets de sardines marinés au pistou et à la tapenade

### plats

Dos de saumon frais d'Ecosse, risotto crémeux au parmesan

ou Les véritables Quenelles de brochet façon Louis XIV, New Burg  
*Recette du restaurant le Louis XIV, qui fonda sa réputation internationale sur ce plat*

ou Confit de canard, sablé de pommes de terre à l'huile d'olives

### desserts

Moelleux tiède au chocolat, coulis de framboises

ou Carpaccio d'ananas au vieux Rhum brun, glace à la noix de coco

ou Mouillette de gaufre au chocolat chaud et chantilly

et Café Pur Arabica et Son Palet Amer



50 € par personne

### Boissons

(une bouteille pour 3 personnes)

Cheverny

Rouge ou Blanc

« Michel Gendrier »

Domaine des Huarts

## menu 2



*Coupe de Champagne » Grande Réserve » maison Chanoine  
Amuse bouche selon l'inspiration du Chef*

### entrées

Millefeuille d'aubergines grillées au chèvre frais et tapenade  
ou Tatin de tomates confites au pistou, panaché de salades  
ou Sushis de saumon mariné, mascarpone citron vert, fouettée de wasabi

### plats

Faux filet de nos terroirs, rôti, jus court, gratin dauphinois  
ou Filet de dorade rôti au pistou et sa compotée de légumes de provence  
ou Pavé de morue épaisse, cuit à la plancha, poêlée de tomates fraîches au basilic

### desserts

La tarte au citron du Père Laffont, *recette originale depuis 1927*  
ou Mouillette de gaufre au chocolat chaud et chantilly  
ou Gaspacho de fruits rouges aux épices, glace au fromage blanc

et Café Pur Arabica et Son Palet Amer



60 € par personne

### Boissons

*(une bouteille pour 4 personnes)*

Vin Rouge :

Chevalier d'Haurange  
« Lalande de Pomerol »

Ou

Vin Blanc :

Sancerre Blanc  
« Domaine Auchère »

## menu 3



*Le kir royal à la fraise des bois  
Amuse bouche selon l'inspiration du Chef*

### entrées

Salade de crevettes roses de l'océan Atlantique aux pomelos  
ou Terrine de foie gras de canard entier, petite brioche dorée  
ou Salade de noix de pétoncles marinées au citron vert

### plats

Croustade de bar aux senteurs des sous bois, coulis de morilles  
ou Gigot d'agneau fermier du quercy, rôti, jus court, gratin dauphinois  
ou Petite cassolette de lotte cuite sous sa croûte aux légumes du moment

### desserts

Bouquet de crèmes brûlées (fleur d'oranger, rose, violette)  
ou Baba au vieux Rhum brun façon Stanislas, crème chantilly  
ou La farandole de douceurs ....

**et** Café Pur Arabica et Son Palet Amer

## services en option (TVA : 19,6 %)

- Matériel Technique (sono, écran, vidéoprojecteur) sur devis
- Dépassement horaire 165 € / heure
- Service Voiturier sur devis
- Hôtesse-Vestiaire sur devis

## modalités de réservation

Les réservations de groupes doivent être effectuées auprès du service Groupes. Une réservation est valide lorsqu'elle est confirmée par le service Groupes.

### LES TARIFS

Les tarifs indiqués sont nets, confidentiels et s'entendent TTC. Les tarifs sont applicables pour les groupes d'au moins 20 personnes et sont valables du 01/01/11 au 31/12/11.

avant la date de l'évènement (pour les groupes et les séminaires en demi-journée).

chèques endossables par une banque française (Les chèques étrangers ne sont pas acceptés).

### LA FACTURATION

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation.

La facturation s'effectue sur la base de l'effectif réservé : toute réduction d'effectif non signalée (au moins 72 heures à l'avance et visée par le service Groupes) ne sera pas prise en compte lors de la facturation finale.

Toute annulation non signalée au plus tard 24 heures avant l'arrivée du groupe fera l'objet d'une facturation intégrale (no-show).

Sauf accord préalable, les règlements s'effectuent sur place ou avant l'arrivée du groupe (pré-paiement). Nous acceptons les règlements en espèces, par cartes bancaires et par

### LES HORAIRES

Les groupes sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. A défaut, le directeur d'exploitation se réserve le droit de refuser un groupe en cas de non-respect des horaires convenus.

### LA RESPONSABILITÉ

Les restaurants recevant des groupes ne sont en aucun cas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients. Les relations du service Groupes sont régies par le droit français. Seul, en cas de litige, le Tribunal de Commerce de NANTERRE sera compétent.

### LES MENUS

Le choix du menu et des plats doit être communiqué avant l'arrivée du groupe, à la réservation centrale, au plus tard 72 heures avant la date du service. Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives. En cas de force majeure, le service Groupes se réserve le droit de modifier le menu sélectionné : un plat similaire ou supérieur sera alors proposé.

### LE NOMBRE DE CONVIVES

La confirmation du nombre de convives doit être validée par le service Groupes 72 heures

