



Organisons vos événements

Dans Paris, au cœur du 19^{ème} arrondissement,
A deux pas des Buttes Chaumont et du Parc de la Villette.



Le Laumière

Cet établissement prestigieux du 19^{ème} 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.

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

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 de séminaire

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



DÉROULEMENT TYPE D'UNE DEMI-JOURNÉE SÉMINAIRE :

9h30 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.

Menu 1



43 € 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

*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 Tatin de tomates confites au pistou, panaché de salades

Plats

Dos de saumon frais d'Ecosse, risotto crémeux au parmesan
ou Croustillant de lieu rôti, senteurs des sous-bois et crème de champagne
ou Confit de canard, sablé de pommes de terre à l'huile d'olives

Desserts

Moelleux tiède au chocolat, coulis de framboises
ou Crème brûlée à la vanille de Madagascar, quenelle de Nutella
ou Tarte fine aux pommes tiède, glace au caramel salé

Café pur Arabica et son palet amer

Menu 2



53 € par personne

Boissons
(une bouteille pour 3 personnes)

Chevemy

Rouge ou Blanc
« Michel Gendrier » Domaine des Huarts

*Coupe de champagne « Grande Réserve » maison Chamoine
Amuse-bouche selon l'inspiration du Chef*

Entrées

Millefeuille d'aubergines grillées au chèvre frais et tapenade
ou Tarte fine de légumes provençaux, quenelle de chèvre, salade mêlée
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 Croustillant de Saint-Pierre rôti, fricassée de champignons, beurre Nantais

Desserts

Panna cotta à l'Italienne, marmelade de framboises
ou Mouillette de gaufre au chocolat chaud et chantilly
ou Gaspacho de fruits rouges aux épices, glace au fromage blanc

Café pur Arabica et son palet amer



63 € 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

RESTAURANT
Le Lamière
EDDY ZOUARI

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 Cocotte tiède de mousseline de brochet, fumet de crustacés à l'estragon

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...

Café pur Arabica et son palet amer

Services en option

(TVA : 20 %)

- Matériel Technique (sono, écran, vidéoprojecteur)
- Dépassement horaire
- Service Voiturier
- Hôtesse-Vestiaire

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 H.T.

Les tarifs sont applicables pour des groupes d'au moins 20 personnes.

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 des convives

La confirmation du nombre de convives doit être validée par le service Groupes 72 heures avant la date de l'évènement (pour les groupes et les séminaires en demi-journée).

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** (prépaiement). Nous acceptons les règlements en espèces, par cartes bancaires et par chèques endossables par une banque française (les chèques étrangers ne sont pas acceptés).

Les horaires

Les groupes **sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. À 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.



Contact et Réservation



Eddy Zouari

4 rue Petit, Paris 75019

Tel. 01 42 02 46 71

groupe@laumiere.com

www.restaurantlaumiere.com

Transports :

Métro Ligne 5, station Laumière à deux pas

Bus 60, arrêt avenue de Laumière, station Laumière

Sortie Porte de la Villette ou Porte de Pantin

Parking : Parking Mairie du 19ème (5 Rue André Dubois Paris 19ème) - 210 m

Parking Meaux - Jaurès (89 Rue de Meaux Paris 19ème) - 273 m