

COCKTAILS

Assortiment Cocktail 1 6€

Olives
Feuilletés Maisons au Fromage
Cacahuètes, Chips

Cocktail 2 12€

6 pièces panachées par personne

Canapés au pain de mie : Saumon
Fumé – Ail et fines herbes –
Caviar de légumes tomate séchée
– Caviar de tomates-dés de
fromages de brebis –
Rosace crème d’aneth
Chiffonnade de saumon
Canapés au pain de campagne :
Rillettes de canard pistache -
Canapés au pain brioché : Mousse
de canard aux épices
Canapés pain à la tomate :
Chorizo aux épices



Bouchées Chaudes :

Mini Tartelettes briochées :
Garniture Fromage, Pizza,
Jambon-curry, Saumon fumé-
épinard.
Quiches et petits feuilletés

Cocktail 3 16€

10 pièces panachées par personne

Canapés au pain de campagne :
Rillettes de canard pistache -
Canapés au pain brioché : Mousse
de canard aux épices
Canapés pain à la tomate :
Chorizo aux épices
Rillettes de saumon,
Charcuterie : Saucisson vigneron,
rosette à l’ancienne, saucisson
pistaché
Tête persillée de Laborie

Mini Lunch Assortis

Saumon fumé, aneth et
mousseline citronnée, tomates
confites et fromage frais,
Bacon moutarde à l’ancienne et
ciboulette

Cocktail Prestige 4 20€

12 pièces panachées par personne

Petits Pains

*Différents petits pains aux
céréales, aux olives, de tradition,
au pavot fourrés au saucisson
pistaché, rosette, rillettes de
saumon, foie gras de canard*

Assortiment de Charcuteries

*Rosette de Lyon, Saucisson
pistaché, Saucisson vigneron,
Jambon fumé et quelques terrines
de saison : terrine de lièvre,
terrine de sanglier aux pignons,
Terrine de foie gras de canard*

Assortiment de Fromages

*Fourme d’Ambert, Sainte-Maure,
Brie de Meaux, Pont l’Evêque ou
Livarot, Tomme et Reblochon...*

Les Boissons :

LE CLASSIQUE 9 €

Un verre de Kir
Jus d’Orange

L’IMPERIAL 12 €

Coupe de Kir Impérial
Jus d’Orange

OPEN BAR 16 €

(Base 40 Pers)

Vins Blanc & Rouge
Whisky –Gin – Ricard
Martini Blanc & Rouge
Porto – Suze – St Raphaël
Jus d’Orange, Schweppes, Coca Cola,
Perrier

OPEN BAR Champagne 22 €

(Base 40 Pers)

Champagne
Vins Blanc & Rouge
Whisky –Gin – Ricard
Martini Blanc & Rouge
Porto – Suze – St Raphaël
Jus d’Orange, Schweppes, Coca Cola

LA BONNE FRANQUETTE

Aimer, manger, boire & chanter à Montmartre

LA BONNE FRANQUETTE

Au cœur du vieux Montmartre

Angle 2 rue des Saules et 18 rue St Rustique - 75018 Paris

Tel : +33 1 42 52 02 42 Fax : +33 1 42 52 14 85

Métro : Abbesses, Lamarck Caulaincourt, Funiculaire

Email : paris@labonnefranquette.com - Web : www.labonnefranquette.com

Promotion Déjeuner Montmartrois à 32€ TTC

Montmartrois 1

Kir et feuilletés

Terrine de saumon, crème acidulée

Suprême de volaille aux champignons de Paris

Miroir pêche cassis

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Montmartrois 2

Kir et feuilletés

Salade de Roquefort aux noix

Dos de cabillaud à l'huile d'olive et aux herbes

Génoise au chocolat amer

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Menu Tradition à 40 € TTC

Tradition 1

Kir et feuilletés

Terrine de Saint-Jacques sauce verte

Cuisse de canard à l'orange confite

Emotion chocolat

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Tradition 2

Kir et feuilletés

Salade Bonne Franquette

Filet de saumon à la vapeur sauce champagne

Délice aux Griottines

Cuvée de La Bonne Franquette

Café

Menu French-Cancan à 48 € TTC

Cancan 1

Kir et petits canapés

Salade folle aux écrevisses et agrumes

Pièce de bœuf rôtie à la bordelaise

Nougat glacé aux coulis de framboises

Bordeaux

Café

Cancan 2

Kir et petits canapés

Cannelloni de saumon, salade capucine

Confit de canard, pommes lyonnaises

Opéra

Bordeaux

Café

Menu Terroir à 59 € TTC

Terroir 1

Kir & assortiment de charcuterie

Mesclun aux anchois

Souris d'agneau braisée à l'anis, fenouil fondant

Glace artisanale Cacao Menthe feuille

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Terroir 2

Kir & assortiment de charcuterie

Boudin basque aux piments d'Espelette

Confit de canard, galette de pommes de terre

Glace artisanale Pêche de vigne verveine feuilles

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Menu Plaisir à 69 € TTC

Plaisir 1

L'impérial et petits canapés

Salade gourmande au foie gras

Magret de canard aux poires et griottines

Délice au chocolat

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Plaisir 2

L'impérial et petits canapés

Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis

Filet de bœuf aux champignons des bois

Tarte Tatin - crème fraîche

Chablis, Bordeaux

Café & macarons

Plateau de fromages : 9 € Eau minérale : 4 €

Conditions de réservation et de facturation :

Plats identiques pour l'ensemble des convives. Le nombre exact de convives doit être fixé au plus tard 48 heures avant la date de prestation : c'est ce nombre qui servira de base à la facturation. Nous demandons un acompte de 50% lors de réservation et le solde le jour de la prestation..

LA BONNE FRANQUETTE

Aimer, manger, boire & chanter à Montmartre

LA BONNE FRANQUETTE

Au cœur du vieux Montmartre

Angle 2 rue des Saules et 18 rue St Rustique - 75018 Paris

Tel : +33 1 42 52 02 42 Fax : +33 1 42 52 14 85

Métro : Abbesses, Lamarck Caulaincourt, Funiculaire

Email : paris@labonnefranquette.com - Web : www.labonnefranquette.com

Menu Prestige à 80 € TTC

Prestige 1

L'impérial et petits canapés
Bûchette de saumon fumé et tartare
Marbré de saint jacques tiède à l'anis
Granité au calvados
Filet de bœuf rôti à l'estragon
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Bordeaux

Prestige 2

L'impérial et petits canapés
Salade gourmande au foie gras
Suprême de sandre sauce lie de vin
Granité au calvados
Grenadin de veau aux girolles
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Bordeaux

Menu Sélection à 110 € TTC

Sélection 1

Flûte de champagne et petits canapés
Saumon fumé sur blinis et son verre de vodka
Filet de bar, Sauce champagne
Granité au Calvados
Médaille de veau façon Rossini
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Haut-Médoc cru bourgeois

Sélection 2

Flûte de champagne et petits canapés
Foie gras et son verre de Jurançon
Noix de Saint-Jacques en coquille, Sauce champagne
Granité au Calvados
Filet de biche, châtaignes et griottes
Assiette gourmande
Petits fours frais & café
Chablis, Haut-Médoc cru bourgeois

Menu Champagne à 120 € TTC

Champagne de Vignerons

L'impérial et petits canapés
Bûchette de saumon fumé et tartare
Marbré de Saint Jacques tiède à l'anis
Granité au calvados
Filet de bœuf rôti à l'estragon
Assiette gourmande
Macarons et biscuits roses de Reims & café
*Champagne Drappier Pinot noir non dosé
Champagne José Michel Pinot meunier
Veuve Fourny 1^{er} cru Blanc de Blancs
(2/3 de bouteille par personne)*

Champagne Grandes Maisons

L'impérial et petits canapés
Salade gourmande au foie gras
Suprême de sandre sauce lie de vin
Granité au calvados
Grenadin de veau aux girolles
Assiette gourmande
Macarons et biscuits roses de Reims & Café
*Champagne Billecart-Salmon
Champagne Mercier
Champagne Roederer
(2/3 de bouteille par personne)*

Plateau de fromages : 9 € Eau minérale : 4 €

Animation musicale en dîner

Spectacle Montmartrois : 12 €/pers minimum 50 personnes
(french-cancan, mime et chanteuse réaliste)

Conditions de réservation et de facturation :

Plats identiques pour l'ensemble des convives. Le nombre exact de convives doit être fixé au plus tard 48 heures avant la date de prestation : c'est ce nombre qui servira de base à la facturation. Nous demandons un acompte de 50% lors de la réservation et le solde le jour de la prestation.

LA BONNE FRANQUETTE

Aimer, manger, boire & chanter à Montmartre