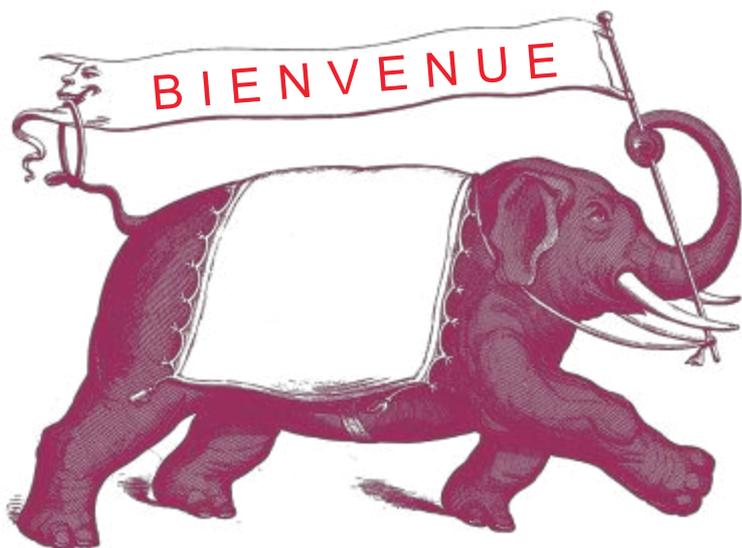


LE *Cirque*

CAFÉ RESTAURANT



141 rue Saint-Martin 75004 PARIS
01 42 78 35 00

laetitia@restaurant-le-cirque.fr
www.restaurant-le-cirque.fr



@lecirquebeaubourg



Le Cirque





En plein cœur historique de Paris, le restaurant **Le Cirque** vous accueille dans l'ambiance feutrée d'un ancien hôtel particulier du 18ème siècle autour d'une cuisine créative française.

Venez vous attabler sur la terrasse face au centre Georges Pompidou ou sous la verrière vous offrant une vue sur notre cuisine ouverte et laissez vous emporter par un décor inspiré du cirque contemporain.

Notre chef vous présente chaque jour ses suggestions marquées à l'ardoise qui varient selon les saisons et les envies de nos cuisiniers.

Le restaurant **Le Cirque** vous propose pour vos projets professionnels ou événementiels : **dîner spectacle, séminaire, présentation de produit** ou **soirée privée** et met à votre disposition des espaces privatifs, des animations thématiques ainsi qu'une salle de projection.

Le restaurant Le Cirque
met à votre disposition :

SONORISATION DU LIEU

- 1 Console de son
- 2 Micros HF



ÉCLAIRAGE

Lumière sur variateur



VIDÉO

- 4 Écrans
- 4 Vidéo projecteurs



DIVERS

- 1 Vestiaire



Cocktail dinatoire de **20 à 600** personnes
Dîner assis de **20 à 300** personnes
Conférence de **20 à 120** personnes



Trapèze



ENTRÉE

Tomate farcie aux billes de mozzarella, roquette
Céleri rémoulade et œuf poché au curry

PLATS

Ballotine de volaille et son jus, poêlée de légumes de saison
Dos de saumon poêlé, crémeux de petit pois sauce ciboulette

DESSERTS

Moelleux au chocolat
Tarte fine aux pommes, amande et noix de Pécan caramélisé

BOISSONS

1 Bouteille de vin pour 3 personnes
Eaux plates et pétillantes
Café



45€ HT soit 50.40€ TTC

Acrobate

1 kir

ENTRÉE

Foie gras de canard maison, chutney de saison et pain d'épice
Filet de rouget au sirop de Lisette aux petits légumes croquants

PLATS

Filet de canette, sauce au miel, gratin dauphinois
Pavé de cabillaud, crémeux de polenta et sauce genevoise

DESSERTS

Sablé citron meringué
Forêt noire

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Eaux plates et pétillantes
Café



65€ HT soit 72.80€ TTC

Funambule

1 coupe de champagne

ENTRÉE

Déclinaison de foies gras, confiture de figues
Queue de gambas, crème légère aux Truffes

PLATS

Filet de bar rôti vinaigrette de légumes, mousseline de carotte parfumée
Pavé de bœuf crème de morilles, écrasée de pommes de terre, herbes fraîches

FROMAGE

Véritable brie de Meaux

DESSERTS

Chou géant maison au pralin, minestrone de poires
Bavarois ananas et citron vert

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes
Eaux plates et pétillantes
Café

80€ HT soit 89.20€ TTC

LE FROID

Verrine houmous maison
Club sandwich jambon Rostello aux herbes
Club saumon mariné façon Gravlax
Wraps tomates confites et pousses épinards
Légumes crus, yaourt à la menthe
Caviar d'aubergines
Cube saumon gravlax
Cube de thon, soja, sésame mi-cuit
Petite salade thai
Brochette mozzarella tomates confites



LE CHAUD

Brochettes de gambas
Bouchée de bœuf tandoori
Brochette de poulet téryaki
Mini burger
Pizza

LE SUCRÉ

Muffin à l'orange
Riz au lait passion
Tartelette crème fouettée et fruits de saison
Mini baba au rhum, crème pâtissière

LES BOISSONS

Kir à l'apéritif
1 bouteille de vin pour 3 personnes
Eau plate et gazeuse
Softs

15 pièces par personne
Déjeunatoire & dinatoire
57€ HT soit 63.90€ TTC

18 pièces par personne
Déjeunatoire & dinatoire
64€ HT soit 71,70€ TTC

24 pièces par personne
Déjeunatoire & dinatoire
72€ HT soit 80.70€ TTC



ANIMATIONS

Afin d'apporter de la magie à votre évènement,
nous vous proposons :

BORNE PHOTO

1 150 € HT



CONTORSIONNISTE

595 € HT



CARICATURISTE DIGITAL

700 € HT



DISEUSE
DE BONNE AVENTURE

460 € HT



JONGLEUR

500 € HT

MAGICIEN

595 € HT



STAND FORAIN

900 € HT



ACROBATE

595 € HT



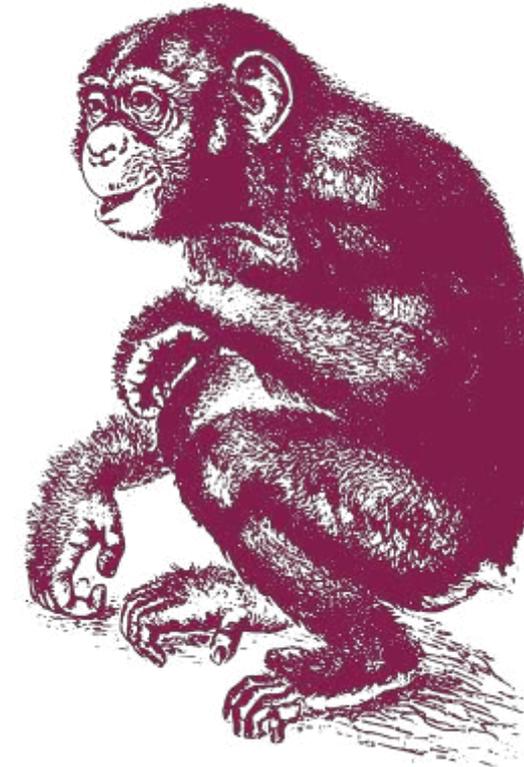
FAKIR

635 € HT

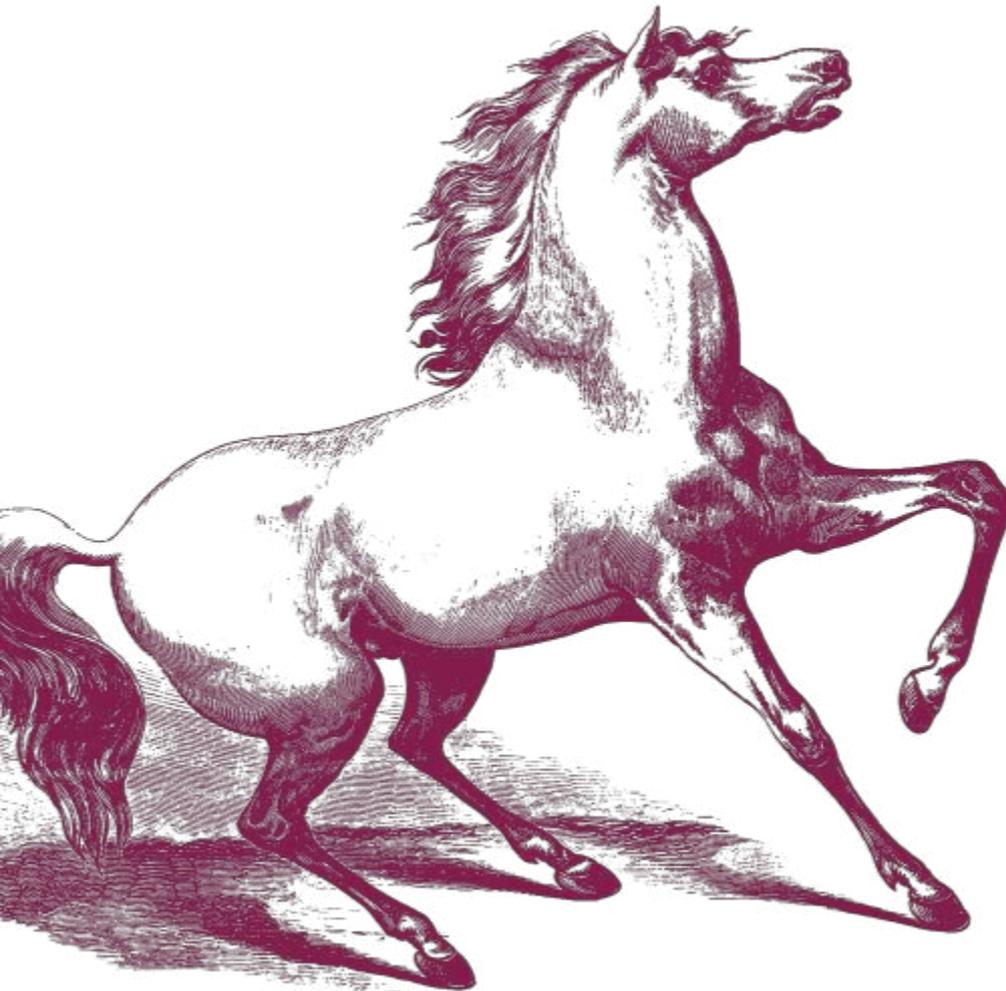


ANIMATION DJ

600 € HT



D'autres animations sont également disponibles sur demande.



Boissons

1 consommation alcoolisée
(hors champagne)

9€ HT



2 consommations alcoolisées
(hors champagne)

16€ HT



Open bar boissons softs

14€ HT



Open bar Boissons alcoolisées
(hors champagne)

30€ HT



Open bar Champagne
+ boissons Alcoolisées

60€ HT



Droit de bouchon
(par bouteille livrée)

9€ HT



Journée d'étude

(Base de facturation : 20 forfaits)

Accueil petit déjeuner dès 8h30 :
Boissons chaudes, Jus de fruits,
Mini viennoiseries, Pain, Beurre, Confiture



Privatisation de notre salle de séminaire de 9h à 17h
Matériel : Écran géant, Vidéoprojecteur, Micro hf, Paperboard



2 pauses dans la journée (Boissons fraîches, Mignardises)



Déjeuner assis ou sous forme de buffet
(cf menu Trapèze & Cocktail Déjeunatoire 15 pièces)



Prix forfaitaire :
80€ HT/personne soit 89.60€ TTC

Demi Journée d'étude

(Base de facturation : 20 forfaits)

Accueil petit déjeuner dès 8h30 :
Boissons chaudes, Jus de fruits,
Mini viennoiseries, Pain, Beurre, Confiture



Privatisation de notre salle de séminaire de 9h à 12h ou 14h à 17h
Matériel : Écran géant, Vidéoprojecteur, Micro hf, Paperboard



1 pause sucrée (Boissons fraîches, Mignardises)



Déjeuner assis ou sous forme de buffet
(cf menu Trapèze & Cocktail Déjeunatoire 15 pièces)



Prix forfaitaire :
65€ HT/personne soit 72,80€ TTC



Rez-de-chaussée

Table du « CIRQUE » (20 couverts minimum)

Étage

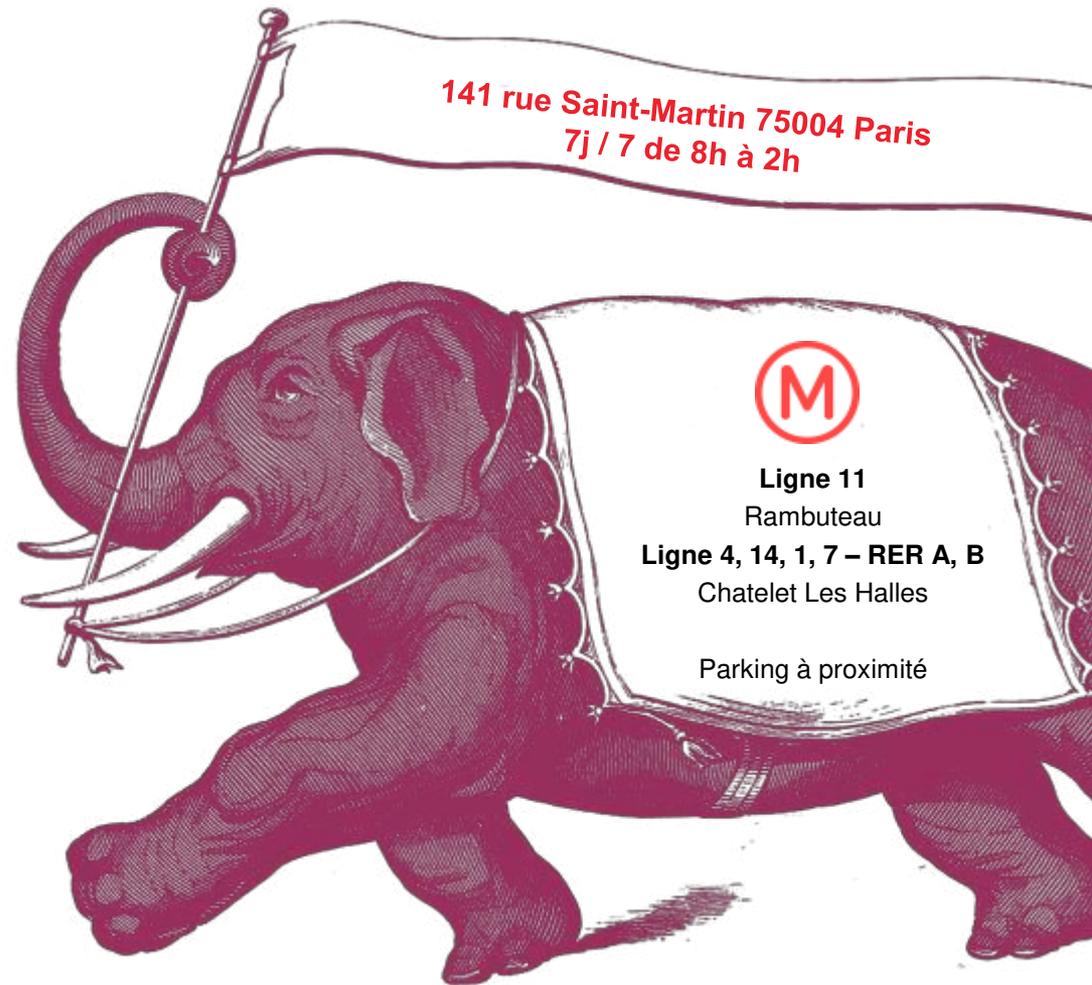
Grand Salon avec vue sur Beaubourg
(60 couverts minimum)



Privatisation de l'étage
(120 couverts minimum)



Privatisation totale du CIRQUE
Capacité de 300 couverts en dîner assis
600 personnes en format cocktail
(15 000€ HTminimum facturés)



LE

Cirque

CAFÉ RESTAURANT

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



LE *Cirque*
CAFÉ RESTAURANT

À BIENTÔT!

