

Les Cocktails



SEM

MAXIM'S
DE
PARIS

Cocktail Majorelle

5 Pièces Salées – Uniquement pour l'apéritif

35,12€ HT par personne (42€ TTC)

Durée : 1 heure

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne Maxim's
- Whisky, Gin, Vodka
- Jus de fruits : orange, ananas, Cranberry, pomme
- Coca-Cola normal et light, Schweppes Tonics, Perrier
- Campari, Martini rouge et blanc, Lillet
- Sirop de menthe, grenadine, pêche
- Crème de cassis, framboise, pêche etc...

LES TENTATIONS – 5 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Aspic de crevette grise sur palet de blé noir
- Larme de brillat savarin truffée façon mendiant



Saint Jacques plancha à la passion



Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit



Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons

Cocktail Gallé

5 Pièces Sucrées

35,12€ HT par personne (42€ TTC)

Durée : 1 heure

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne Maxim's
- Whisky, Gin, Vodka
- Jus de fruits : orange, ananas, Cranberry, pomme
- Coca-Cola normal et light, Schweppes Tonics, Perrier
- Campari, Martini rouge et blanc, Lillet
- Sirop de menthe, grenadine, pêche
- Crème de cassis, framboise, pêche etc...

LES GOURMANDISES – 5 PIÈCES

- Croustillant citron pistache
- Tartelette confit de banane, guimauve coco
- Sablé meringué cappuccino
- Gâteau de pommes spéculoos
- Croustillant de chocolat, cacahuètes grillées



Croustillant citron pistache



Tartelette confit de banane, guimauve coco



Croustillant de chocolat, cacahuètes grillées

Cocktail Gaillard

5 Pièces Salées

53,33€ HT par personne (62€ TTC)

Durée : 2 heures

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne Maxim's
- Whisky, Gin, Vodka
- Jus de fruits : orange, ananas, Cranberry, pomme
- Coca-Cola normal et light, Schweppes Tonics, Perrier
- Campari, Martini rouge et blanc, Lillet
- Sirop de menthe, grenadine, pêche
- Crème de cassis, framboise, pêche etc...

LES TENTATIONS – 5 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Aspic de crevette grise sur palet de blé noir
- Larme de brillat savarin truffée façon mendiant



Saint Jacques plancha à la passion



Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit



Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons

Cocktail Belle Époque

12 Pièces

61,74€ HT par personne (70€ TTC)

Durée : 2 heures

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne Maxim's
- Whisky, Gin, Vodka
- Jus de fruits : orange, ananas, Cranberry, pomme
- Coca-Cola normal et light, Schweppes Tonics, Perrier
- Campari, Martini rouge et blanc, Lillet
- Sirop de menthe, grenadine, pêche
- Crème de cassis, framboise, pêche etc...

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES TENTATIONS – 4 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Aspic de crevette grise sur palet de blé noir



Pancake Saint-Jacques aux poireaux



Lingot de fruits frais

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES – 4 PIÈCES

- Mini pizza aux arômes de truffe
- Ravioli Gyoza Légumes
- Croustillant de fromage basilic
- Pancake Saint-Jacques aux poireaux

LES PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES – 3 PIÈCES

- Croustillant de chocolat, cacahuètes grillées
- Lingot de fruits frais
- Crêpes façon Suzette

LES MACARONS ASSORTIS – 1 PIÈCE

- Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix

Cocktail Art Nouveau

18 Pièces

75,76€ HT par personne (85€ TTC)

Durée : 2 heures

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne Maxim's
- Whisky, Gin, Vodka
- Jus de fruits : orange, ananas, Cranberry, pomme
- Coca-Cola normal et light, Schweppes Tonics, Perrier
- Campari, Martini rouge et blanc, Lillet
- Sirop de menthe, grenadine, pêche
- Crème de cassis, framboise, pêche etc...

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES TENTATIONS – 5 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Aspic de crevette grise sur palet de blé noir
- Cubik de saumon à la clémentine



Saint Jacques plancha à la passion



Mini tartelette, canard et oignons confits



Tambourin de dattes, effluves florales

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES – 6 PIÈCES

- Gougère au fromage
- Mini pizza aux arômes de truffe
- Croque-Monsieur
- Pancake de Saint-Jacques aux poireaux
- Nem au poulet
- Mini tartelette, canard et oignons confits

LES PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES – 6 PIÈCES

- Tambourin de dattes, effluves florales
- Crêpe façon Suzette
- Tartelette confit de banane guimauve coco
- Lingot de fruits frais
- Sablé meringué cappuccino
- Croustillant de chocolat, cacahuètes grillées

LES MACARONS ASSORTIS – 1 PIÈCE

- Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix

Cocktail Dinatoire Belle Otéro

25 Pièces

92,81€ HT par personne (105€ TTC)

Durée : 3 heures

À partir de 40 personnes

OPEN BAR

- Champagne, alcools traditionnels et softs la 1^{ère} heure
- Vins blancs et rouges à partir de la 2^{ème} heure
- *Supplément Champagne Maxim's possible (à partir de la 2^{ème} heure) à 120€ TTC par bouteille*

LES PIÈCES APÉRITIVES

LES TENTATIONS – 3 PIÈCES

- + Cubik de saumon à la mandarine
- + Houmous de lentilles, haddock fumé
- + Culbuto de shiitaké et noisette grillée



Houmous de lentilles, haddock fumé



Cubik de saumon à la mandarine



Pain Club Contemporain

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES TENTATIONS – 4 PIÈCES

- + Saint Jacques plancha à la passion
- + Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- + Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- + Aspic de crevette grise sur palet de blé noir

LE PAIN CLUB CONTEMPORAIN – 1 PIÈCE

- + Bloc de foie gras au naturel
- + Saumon fumé, fromage frais au raifort, aneth
- + « Chèvre » affiné, tomates marinées et pignons de pin torréfiés

Suite...

Cocktail Dinatoire Belle Otéro

25 Pièces

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES – 12 PIÈCES

- + Mini pizza aux arômes de truffe
- + Ravioli Gyoza Légumes
- + Rösti de pommes de terre, curry et haddock
- + Pancake Saint-Jacques aux poireaux
- + Nem au poulet
- + Mini tartelette, canard et oignons confits
- + Croque-Monsieur
- + Crolesqui de patate douce et gambas
- + Croustillant de fromage basilic
- + Ravioli frit à la crevette
- + Gougères Mornay
- + Samoussa de Légumes



Mini pizza aux arômes de truffe



Gâteau pommes spéculoos



Sucette Nutella,
gavotte croustillante

LES PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES – 3 PIÈCES

- + Croustillant citron pistache
- + Gâteau pommes spéculoos
- + Lingot de fruits frais

LES MACARONS ASSORTIS – 1 PIÈCE

- + Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix

LES SUCETTES & CO – 1 PIÈCE

- + Sucette Nutella, gavotte croustillante

Contact

RESTAURANT MAXIM'S DE PARIS

3 rue Royale – 75008 Paris

Tél. : 33 (0)1.42.65.27.94

Fax : 33 (0)1.42.65.30.26

www.maxims-de-paris.com

restaurant@maxims-de-paris.com



Les Buffets



MAXIM'S

DE
PARIS

Buffet dînatoire Groom

25 Pièces

106,06€ HT par personne (120€ TTC)

Durée : 4 heures

OPEN BAR

- Champagne, alcools traditionnels et softs la 1^{ère} heure
- Vins blancs et rouges à partir de la 2^{ème} heure
- *Supplément Champagne Maxim's possible (à partir de la 2^{ème} heure) à 120€ TTC par bouteille*

LES PIÈCES APÉRITIVES

LES TENTATIONS – 3 PIÈCES

- Cubik de saumon à la mandarine
- Houmous de lentilles, haddock fumé
- Culbuto de shiitaké et noisette grillée



Culbuto de shiitaké et noisette grillée



Larme de brillat savarin truffée façon mendiant



Aspic de crevette frise sur palet de blé noir

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES TENTATIONS – 7 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Aspic de crevette grise sur palet de blé noir
- Larme de brillat savarin truffée façon mendiant
- Buisson de crudités
- Saumon mariné

Suite...

Buffet dînatoire Groom

25 Pièces

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES – 6 PIÈCES

- Mini pizza aux arômes de truffe
- Ravioli Gyoza Légumes
- Nem au poulet
- Mini tartelette, canard et oignons confits
- Cromesqui de patate douce et gambas
- Croustillant de fromage basilic

LES PLATS CHAUDS – 2 PIÈCES

- Sauté de poulet aux champignons sauvages, huile truffée, gratin dauphinois
- Navarin de poisson et coquillages, Riz Thai



Croustillant de fromage basilic



Ravioli Gyoza Légumes



Tartelette confit de banane, guimauve coco

LES PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES – 6 PIÈCES

- Croustillant citron pistache
- Crêpe façon Suzette
- Tartelette confit de banane, guimauve coco
- Sablé meringué cappuccino
- Lingot de fruits frais
- Gâteau de pommes spéculoos

LES MACARONS ASSORTIS – 1 PIÈCE

- Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix

Buffet dînatoire Royal

25 Pièces

124,24€ HT par personne (140€ TTC)

Durée : 4 heures

OPEN BAR

- Champagne, alcools traditionnels et softs la 1^{ère} heure
- Vins blancs et rouges à partir de la 2^{ème} heure
- *Supplément Champagne Maxim's possible (à partir de la 2^{ème} heure) à 120€ TTC par bouteille*

LES PIÈCES APÉRITIVES

LES TENTATIONS – 3 PIÈCES

- Cubik de saumon à la mandarine
- Houmous de lentilles, haddock fumé
- Culbuto de shiitaké et noisette grillée



Houmous de lentilles, haddock fumé



Saint Jacques plancha à la passion



Tonnelet de carotte à l'aubergine

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

LES TENTATIONS – 7 PIÈCES

- Saint Jacques plancha à la passion
- Tonnelet de carotte à l'aubergine
- Volaille cidre et miel en épinglée de pomme fruit
- Croquant de châtaigne et potimarron
- Épinglée de betterave, gambas à l'ail
- Buisson de crudités
- Saumon mariné

Suite...

Buffet dînatoire Royal

25 Pièces

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES – 5 PIÈCES

- Mini pizza aux arômes de truffe
- Risotto aux champignons sauvages
- Rösti de pomme de terre, curry et haddock
- Croustillant de fromage basilic
- Ravioli frit à la crevette

LES PLATS CHAUDS – 2 PIÈCES

- Saumon sauvage rôti, légumes au curry
- Navarin de cabillaud, Riz Thai



Rösti de pomme de terre,
curry et haddock



Crêpe façon Suzette



Sablé meringué cappuccino



Les Macarons
assortis

LES PIÈCES SUCRÉES

LES GOURMANDISES – 7 PIÈCES

- Croustillant citron pistache
- Crêpe façon Suzette
- Tartelette confit de banane, guimauve coco
- Sablé meringué cappuccino
- Lingot de fruits frais
- Gâteau de pommes spéculoos
- Lingot Viennetta praliné figue

LES MACARONS ASSORTIS – 1 PIÈCE

- Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix

Buffet dînatoire Maxim's

137,50€ HT par personne (155€ TTC)

Durée : 4 heures

OPEN BAR

- Champagne, alcools traditionnels et softs la 1^{ère} heure
- Vins blancs et rouges à partir de la 2^{ème} heure
- *Supplément Champagne Maxim's possible (à partir de la 2^{ème} heure) à 120€ TTC par bouteille*

LES PIÈCES APÉRITIVES

- Cubik de saumon à la mandarine
- Pomponette de foie gras truffé et cèpes bouchons
- Culbuto de shiitaké et noisette grillée



Cubik de saumon
à la mandarine



Culbuto de shiitaké et noisette
grillée



Mini pizza aux arômes de truffe

BUFFET FROID

- Carpaccio de thon au parmesan
- Salade de homard au mesclun de poireaux
- Saumon frais mariné
- Saumon fumé à la tranche
- Panaché de roquette et accompagnement roquefort et noix
- Avocats farcis aux asperges vertes et sauce cocktail
- Assortiment de Parme, coppa et magret fumé
- Salade de haricots verts et champignons

Suite...

Buffet dînatoire Maxim's

LA PIÈCE SALÉE CHAUDE

- Mini pizza aux arômes de truffe

LES PLATS CHAUDS

- Filets de Saint Pierre et daurade rôtis
- Pièce de veau à la découpe, riz Thai et légumes en bâtonnets (courgettes, navets, carottes, brocolis)



Croustillant chocolat, cacahuètes grillées



Lingot de fruits frais



Croustillant citron pistache



Les Macarons assortis

BUFFET DE FROMAGES

- Assortiment de Brie, Comté, Saint Maur

LES PIÈCES SUCRÉES

- Croustillant chocolat, cacahuètes grillées
- Croustillant citron pistache
- Lingot de fruits frais
- Salade de fruits frais
- Assortiment de Macarons (Chocolat, vanille, café, caramel, noisette, pistache, poire façon Bourdaloue, calisson, pomme tatin, 4 épices, noix)

Contact

RESTAURANT MAXIM'S DE PARIS

3 rue Royale – 75008 Paris

Tél. : 33 (0)1.42.65.27.94

Fax : 33 (0)1.42.65.30.26

www.maxims-de-paris.com

restaurant@maxims-de-paris.com

