RECEPTIONS
FORMULES REPAS TOUT COMPRIS
FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

8 RUE DE PARIS 77183 CROISSY BEAUBOURG
01.60.05.31.33
RESTAURANT@AIGLEDOR.FR
WWW.AIGLEDOR.FR
@RESTAURANT_L_AIGLE_DOR

NOS SALLES DE RECEPTION

L'Aigle d'Or, une table historique à Croissy-Beaubourg

À quinze minutes de Paris, l'Aigle d'Or vous invite à profiter de l'instant présent, loin de la ville et de l'agitation.

ESPACES	SUPERFICIE	COCKTAIL	A TABLE	FAUTEIUIL ROULANT
ROMAIN	200M2	250	170	OUI
KEVIN	65M2	80	60	DIFFICILE
AMANDINE	60M2	40	40	DIFFICILE
SALON	30M2	25	25	OUI

Une histoire de famille

Chez les Giliams, l'Aigle d'Or est une belle histoire de famille. Ensemble, ils transforment peu à peu l'auberge en restaurant gastronomique.

La grange est convertie en salle de restaurant cosy, la cour devient une terrasse où vous relaxer dans une atmosphère paisible et ombragée.
En 1980, Hervé et Jean-Louis Giliams, les fils de René, reprennent le restaurant familial de Croissy-Beaubourg. Le duo apporte à son tour sa patte à l'auberge et propose d'y organiser séminaires, mariages, anniversaires, baptêmes et autres évènements.

Kévin rejoint son Père en cuisine et continue de faire vivre la tradition familiale.

Parking & Jardin à disposition de la clientèle
Si Parking Principal Complet, voir Parking 50 m plus loin à droite (Parking Mairie) et 50 avant à gauche (Parking salle des fêtes)

NOS COCKTAILS & VINS D'HONNEUR

(en préambule d'un déjeuner ou d'un diner)
Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

Cocktail N°1 (servi à table) – 15€

1 Cocktail maison, purée de fruit frais, citron vert, martini dry, Couvert d'un Vin Champenois, Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

Cocktail N°2 (servi à table ou en buffet 30 min) – 22 €

1 Cocktail maison, purée de fruit frais, citron vert, martini dry, Couvert d'un Vin Champenois, Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés
2 canapés froids assortis par personne

Cocktail N°3 (servi en buffet et d'une durée de 1 heure) – 28 €

Apéritifs au choix à discrétion (whisky, gin, porto, martini, softs), hors champagne,
2 Variétés de Toast Canapés froid selon la saison & mini tartelettes sablés, Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

Cocktail N°4 (servi en buffet et d'une durée de 1heure 30) – 31 €

Apéritif au choix à discrétion, hors champagne
Accompagné de 5 feuilletés variés et mini tartelettes, cuillère en porcelaine de crème de choux fleur et boutargue, pique de tomate mozzarella au basilic, mini tourte de canard, verrine de crabe et avocat épicé (4pièces / pers)

Cocktail N°5 – Open Bar (Buffet d'1h) 40 €

Pièces du Cocktail N°4
Apérétis à Discrétion au Choix & **Champagne Inclus**

Menu Enfant (cocktail – entrée - plat - dessert – 40€ ou plat – dessert 30€)
Inclus - Jus de Fruit, sodas, eaux minérales, 3 canapés assortis

LES ANIMATIONS

Nos Animations sont proposés pour un minimum de 25 personnes

LES ATELIERS FROID

Animation de Foie Gras
Dégustation de foie Gras : 20g par personne (3 toasts) 4,50€ par personne

Animation Nordique
Dégustation de Saumon fumé & saumon mariné à l'aneth 4€ par personne
(20g par personne)

Animation Iberico ou Pata Negra
Dégustation d'un Jambon à la coupe environ 5 kg 450 €

LES ATELIERS CHAUD

Animation de Foie Gras Poêlé
Dégustation de foie Gras : 50g par personne 6€ par personne

Animation de Saint Jacques
Dégustation de deux saint jacques snackées à la plancha 9 € par personne

Animation Gambas Kaviari
Dégustation de gambas marinés au Curcuma
Piqué à l'ananas calibre 16/20 (2 pieces) 9€ par personne

LES ATELIERS PRESTIGE

Animation Caviar Prestige de France « STURIA »
Dégustation de caviar à partir de 50g à partir de 90€ la boite

Animation de Caviar Osciètre prestige
Dégustation de Caviar à partir de 50g à partir de 120€ la boite

FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Formule Tout Compris « Salle, Service, Cafés, Mignardises, Vins Millésimés et Eaux »
Les boissons sont servies à discrétion lors du repas.

Une mise en bouche à 3€ par personne
Granité ou trou Normand à 5€ par personne

ENTREES

- **Foie Gras de Canard** Parfumé au vieux Sauternes, chutney exotique - 30 €
- **La Belle Assiette Gourmande de l'Auberge** (foie gras, nougat de volaille, asperges ou Melon, Truite de Mer Fumé, magret fumé) - 30 €
- **La Volaille**, en Terrine, Petits légumes, Trompètes et écrevisses
  Crème légère à la Moutarde de Meaux - 26€
- **Le Cœur de Saumon**, (Fumé par nos soins, Gaspacho de Petits Poids,
  Amande torréfié et Espuma Citronnelle) – 29 €
- **Le ½ Homard**, toast de foie gras, salade d'haricots verts à la noisette & coques – 44 €
- **Noix de St. Jacques et Coquillage,** en cassolette sur une crème de Poireaux - 33 €

  Ou Marinade de Saint Jacques, rosace de mâche, parfumée à la truffe mélano - 45€
- **Mousseline Turbotin** Chaude aux petits légumes parfumés au gingembre, crevettes rose décortiquées ,sauce chablis – 25 €

PLATS

- **La Pintade en Ballottine**, farce fine aux morilles, Gâteau de Pomme de Terre,
  Fagot d'haricots verts, Sauce Suprême Réduite à la noisette – 33 €
- **L'Agneau en Dariole,** l'épaule braisé au four et mijoté pendant 7h, préparé dans un farci d'aubergine, réduction au Thym et Romarin & écorces de Citron Beldi - 32 €
- **Filet de Bœuf Charolais cuit dans un feuilletage,** garniture de saison assorties - 41 €
- **Paleron de Jeune Veau juste grillé** et cuit basse température dans son jus**,** fine purée de carotte des sables et pêle-mêle de mini légumes - 30 €
- **Dorade Royale**, tombée d'épinards frais & petits légumes parfumés d'herbes, beurre blanc au safran – 32 €
- **Pavé de Turbot ou Saint Pierre cuit meunière**, Risotto au Parmesan & cèpes – 40 €

FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Formule Tout Compris « Salle, Service, Cafés, Mignardises, Vins Millésimés et Eaux »
Les boissons sont servies à discrétion lors du repas.

FROMAGES

- **Brie de Meaux affiné,** salade et raisin - 10 €
- **Sélection de Fromages Fermiers,** salade et noix - 15 €

DESSERTS

Les desserts dit : « à l'assiette – non présentés »

- **Le Fin Sablé**, et son mélange de fruits de saison, sorbet et coulis - 16 €
- **La Tarte Tatin caramélisée,** glace vanille Bourbon – 16 €
- **Pannacotta parfumée à la Fève de Tonka**, framboise, biscuits diamants, sorbet myrtille
- **Assortiment de desserts maison** (cela peut varier selon les saisons ; Nougat Maison, verrine de fruits frais, lingot de chocolat) - 16 €
- **Nougat Glacé** aux fruits parfumés au vieux Rhum agricole, décor caramel – 15€

Les desserts dit : « En Présentation »

- **Vacherin à la Fraise & Menthe Fraiche** coulis de fruits rouge et myrtilles - 16 €
- **Pièce Montée,** crème pâtissière parfumée au Grand Marnier ou classique - 16 €
  (3 choux/pax)
- **Feuilleté à l'ananas confit ou fruits rouge (selon la saison) ,** sauce ananas et sorbet - 16 €
- **Croquant moelleux au Chocolat et noisette,** Caramel beurre salé - 16 €

N'hésitez pas à nous communiquer votre Budget,
Afin de répondre au plus juste à votre demande et d'affiner un menu étudié.
A titre informatif, nous vous rappelons que cette Formule tout inclus comprend :
« Salle, Service, Cafés, Mignardises, vins et eaux »

INFORMATION & CONDITIONS GENERALES

Dans nos Tarifs, sont Inclus :

- Le service de 12h à 17h ***et/ ou*** Le service de 19h à 1h du matin
- Nos menus comprennent : le café, mignardises, les vins de qualités et millésimés servis à discrétion durant tout le repas, le service et la salle.
- **Il vous sera demandé de faire un choix unique pour l'ensemble des convives**

Dans nos Tarifs ne sont pas inclus :

Au-delà de 17h (pour un déjeuner) ou 1h du matin (pour un diner), la salle doit être libérée et le client doit quitter les lieux et le Parking.
Toute heure entamée est due, selon la législation en vigueur.

Il faut compter 160€/heure/maître d'hôtel (1 Maitre d'Hôtel pour 20 personnes)

Nourriture & Boissons

• Mise en bouche du Chef	3€
• Sorbet Pomme verte arrosé de Calvados	5€
• Les boissons non alcoolisées (forfait de nuit)	5€ / pax
• Assortiments de petits fours, (2 pièces) pour la nuit	4€ / pax
• Boissons après soirées (gin, vodka ordinaire, get, J&B)	80€/ bouteille
• Notre Champagne Brut débutant à	48 € (Amadéo) 80€ (Moet)
• Droit de Bouchon de champagne client (75cl)	10€ / bouteille

Bouteilles non consommés à reprendre en fin de service.
Livraison de votre champagne 48h avant entre 10h30 et 11h30.
Si Magnum, alors le droit de bouchon est évolutif.

Décoration

• Location de housse de chaise blanche	4 €
• Décoration florale, gros bouquet d'accueil	150€
• Décoration, centre de table	28€
• Chandelier, 5 branches fleuris	60€

Réservations et règlements :

Un acompte de 30% confirmera votre réservation et le solde de votre facture sera réglé le jour de votre événement. ***(Acompte non restituable)***

- La Facturation tiendra compte du nombre définitif confirmé 48 h avant jour « J »
- Au-delà de 5 enfants, un service baby-sitter est obligatoire, nous consulter.
- Toute résiliation par le client, entraîne la perte de l'acompte versé.

Nos prix sont susceptibles de variés d'une année sur l'autre.