



*L'Aigle d'Or*

*Réceptions, Mariages  
et Séminaires*



8 Rue de Paris - 77183 CROISSY-BEAUBOURG

01 60 05 31 33

[restaurant@aigledor.fr](mailto:restaurant@aigledor.fr)

[www.aigledor.fr](http://www.aigledor.fr)



# Nos salles de réception

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

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

### 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.

### Nos salles de réception

Avec leurs poutres apparentes en bois, les salles et salons vous invitent à vous détendre dans un cadre cosy et traditionnel. De capacités différentes (allant de 10 à 200 convives), les salles de réception du restaurant sont parfaites pour vos réunions en petits comités comme pour vos grands évènements.

ESPACES	SUPERFICIE	COCKTAIL	A TABLE	FAUTEUIL ROULANT
ROMAIN	200 m2	250	150	OUI
KEVIN	65 m2	80	50	DIFFICILE
AMANDINE	60 m2	40	50	DIFFICILE
SALON ROSE	30 m2	25	25	OUI

## ROMAIN

200 m<sup>2</sup>

○○○  
○○○  
○○○ COCKTAIL  
200 personnes

○○○  
○○○ BANQUET  
50 à 170 personnes



## KÉVIN

65 m<sup>2</sup>

○○○  
○○○  
○○○ COCKTAIL  
80 personnes

○○○  
○○○ BANQUET  
30 à 60 personnes



## AMANDINE

60 m<sup>2</sup>

○○○○ COCKTAIL  
○○○○ 40 personnes

○○○ BANQUET  
○○○ 20 à 40 personnes



## SALON ROSE

30 m<sup>2</sup>

○○○○ COCKTAIL  
○○○○ 25 personnes

○○○ BANQUET  
○○○ 10 à 20 personnes



# *Nos cocktails & Vins d'honneur*

Nos Tarifs sont Tout Inclus (eaux, vins millésimés, café, service, ...)

## **Cocktail 1 (servi à table) 19€**

1 cocktail maison, purée de fruits frais, citron vert, martini dry, couvert d'un vin champenois. Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

## **Cocktail 2 (servi à table ou en buffet 30 min) 23€**

1 cocktail maison, purée de fruits frais, citron vert, martini dry, couvert d'un vin champenois

2 canapés froids assortis par personnes.  
Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

## **Cocktail 3 (servi en buffet 1 heure) 28€**

Apéritifs au choix à discrétion (whisky, gin, porto, martini, softs, hors champagne)

2 variétés de toasts canapés froids selon la saison & mini tartelettes sablés  
Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

## **Cocktail 4 (servi en buffet 1 heure 30) 33€**

Open Bar d'apéritifs au choix à discrétion, hors Champagne

Accompagné de 5 feuilletés variés et mini tartelettes :

- Cuillères en porcelaine de crème de choux fleur et boutargue,
- Pique de tomate mozzarella au basilic,
- Mini tourte de canard,
- Verrines de crabe et avocat (4 pièces/pers)
- Olives, biscuits salés, gougères & feuilletés

## **Cocktail 5 (servi en buffet 1 heure) 40€**

Open Bar d'apéritifs à discrétion, Champagne inclus

Pièces cocktail du Cocktail 4

**Les pièces cocktails peuvent être soumis à modification en fonction des produits de saisons.**

# *Les Animations*

Nos animations sont proposées pour un minimum de 25 personnes.

## *Les ateliers froids*

### **Animation de Foie Gras**

Dégustation de Foie Gras : 20g par personne (3 toasts)

9€/pers

### **Animation Nordique**

Dégustation de Saumon fumé & Saumon mariné à l'aneth  
(20g par personne)

8€/pers

## *Les ateliers chauds*

### **Animation de Foie Poêlé et Raisins**

Dégustation de Foie Gras : 50g par personne

9€/pers

### **Animation Saint-Jacques**

Dégustation de deux Saint-Jacques snackées à la plancha

12€/pers

### **Animation Gambas Kaviari**

Dégustation de Gambas marinées au Curcuma, piquées à l'ananas calibre 16/20 (2 pièces/personne)

10€/pers

## *Les ateliers Prestige*

### **Animation Caviar Prestige de France "STURIA"**

Dégustation de caviar

à partir  
de 110€

### **Animation Caviar Oscietre Prestige "KAVIARI"**

Dégustation de caviar, servi avec des pommes de terre du Touquet, crème fouettée et toasts

à partir  
de 150€

Pour les animations Prestige, vous avez le choix entre des boîtes de Caviar de 30g, 50g, 125g, 250g, et 500g, prix variant selon la saison.

# Le Menu

**FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
NOS TARIFS SON TOUT INCLUS (EAUX, VINS, CAFE, SERVICE ...)**

Une mise en bouche	5€
Granité ou Trou Normand	5€

## Entrées

<b>Le Foie Gras de Canard</b> parfumé au vieux Sauternes, chutney exotique	34€
<b>La Belle Assiette Gourmande de l'Auberge</b> (foie gras, nougat de volaille, asperges ou melon, truite de mer, jambon ibérique)	32€
<b>Le Nougat de Volaille</b> , en terrine, petits légumes, trompètes, brisure de foie gras, crème légère à la moutarde de Meaux	26€
<b>Le Coeur de Saumon</b> , fumé par nos soins, gaspacho de petits pois, amande torréfié et espuma Citronnelle	29€
<b>Le Demi Homard breton</b> , toast de foie gras, salade d'haricots vert à la noisette & coques	54€
<b>Les Noix de Saint-Jacques et Coquillage</b> , en cassolette sur une fondue de poireaux	33€
<b>Le Donut de Turbotin</b> , fines lamelles d'artichauts, sablé et espuma au gingembre, gel de yuzu et agrumes	26€
<b>Le Fin Mélange de poissons fumés</b> (saumon, cabillaud, Crevettes de Madagascar), guacamole, tartare de betteraves à l'estragon et jeunes pousses	27€

**FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
NOS TARIFS SON TOUT INCLUS (EAUX, VINS, CAFE, SERVICE ...)**

## *Plats*

- La Pintade en Ballotine**, farce fine aux morilles, gâteau de pommes de terre, fagots d'haricots verts, sauce Suprême réduite à la noisette 36€
- L'Agneau en Dariole**, l'épaule braisée au four et mijotée pendant 7h, préparé dans un farci d'aubergine, réduction au thym et romarin & écorces de citron Beldi 36€
- Le Filet de Boeuf Charolais** cuit dans un feuilletage, garniture de saison assortis , Sauce Bourguignone 48€
- Le Quasi de Jeune Veau** juste grillé et cuit basse température dans son jus, fine purée de carotte des sables et pêle-mêle de mini légumes 34€
- La Dorade Royale ou dos de Cabillaud** (selon arrivage), tombée d'épinards frais et petits légumes parfumés d'herbes, beurre blanc au combawa 38€
- Le Pavé de Turbot ou Bar de petite pêche**, risotto au Safran Marocain du Siroua et Coquillages 49€

## *Fromages*

- Brie de Meaux affiné**, salade et raisin 12€
- Sélection de Fromages fermiers**, salade et noix 17€

**FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
NOS TARIFS SON TOUT INCLUS (EAUX, VINS, CAFE, SERVICE ...)**

## *Desserts*

<b>Le Fin Sablé aux fruits saison</b> , sorbet minute	18€
<b>La Tarte Tatin caramélisée</b> , glace vanille bourbon	18€
<b>Pannacotta parfumée à la Fève de Tonka</b> , framboises, biscuits diamants & sorbet myrtille	18€
<b>L'Assortiment de desserts maison</b> (Paris-Brest, Verrine de fruits frais & Entremet au Trois Chocolats et ou Millefeuille Croustillant)	18€
<b>Le Nougat Glacé</b> aux fruits parfumés au vieux Rhum agricole, décor caramel	18€



<b>Le Vacherin à la fraise &amp; menthe fraîche</b> , coulis de fruits rouges et myrtilles	18€
<b>Pièce Montée</b> , crème pâtissière parfumée au Grand Marnier ou classique (3 choux/pax)	18€
<b>Le Feuilleté à l'ananas confit ou fruits rouges (selon la saison)</b> , sauce ananas & sorbet	18€
<b>Croquant moelleux au chocolat et noisette</b> , caramel beurre salé	18€

## *Menu enfant*

<b>Jus de Fruits - Entrée - Plat - Dessert</b>	40€
<b>Jus de Fruits - Plat - Dessert</b>	30€

**Inclus** : Jus de fruits, sodas, eaux minérales, gougères et feuilletés

# Informations et Conditions Générales

## Dans nos tarifs, sont inclus :

- Le service de 12h à 17h et/ou le service de 19h à 1h du matin.
- Les Eaux, les vins de qualité et millésimés servis à discrétion durant le repas, le café, les mignardises , le service et la location de la salle...
- Il vous sera demandé de faire un choix de menu unique pour l'ensemble des convives. Une exception sera faite pour les personnes avec des allergies alimentaires.

## Dans nos tarifs, ne sont pas inclus :

- Toute heure entamée sera due. Il faut compter 160€/heure/maître d'hôtel (1 Maître d'hôtel pour 20 personnes).
- Au-delà de 17h (pour un déjeuner) ou 1h du matin (pour un dîner).
- La salle doit être libérée, et le matériel rangé.
- Le client et le DJ doivent quitter les lieux et le parking.

## Nourriture & Boissons (tarif de nuit)

Boissons non alcoolisées	6€
Assortiment de petits fours (2 pièces/pax)	5€
Boissons alcoolisées (à la bouteille)	90€
Champagne Brut Amadéo	52€
Champagne Taittinger	90€
Droit de bouchon Champagne	12€/ bouteille

Les bouteilles non consommées sont à reprendre en fin de service.

La livraison de votre Champagne doit se faire 48h avant l'évènement, entre 10h30 et 11h30.

Le droit de bouchon est évolutif en fonction de la taille des bouteilles (Magnum).

## Décoration

Location de housse de chaise blanche	4€
Décoration florale, gros bouquet d'accueil	150€
Décoration, centre de table	30€
Chandelier, 5 branches fleuries	65€

## Réservation et règlements :

Un acompte de 30% confirmera votre réservation et le solde de la facture sera à régler le jour de votre évènement. **Acompte non restituable.**

- La facturation tiendra compte du nombre définitif confirmé 48h avant le Jour J.
- Au-delà de 5 enfants, un service de baby-sitter est fortement recommandé.
- Toute résiliation par le client, entraîne la perte de l'acompte versé. Cet acompte pourra être consommé un autre jour dans notre établissement.
- Nos prix sont susceptibles de varier d'une année sur l'autre.