



LE SAPHIR

Peut accueillir jusqu'à 160 invités pour un minimum de 50 personnes payantes avec le menu Paris TRADITION

Initialement inauguré sous le nom de Symphonie, le Saphir a fait peau neuve en 2009. Son allure contemporaine et ses formes géométriques procurent une atmosphère à la fois élégante et conviviale. Découvrez les plus beaux monuments de la ville dans un espace tout en transparence. Une invitation au voyage et à l'émerveillement au cœur de Paris...

Le Menu

Entrée

Salade de lentille Beluga, saumon mi- cuit mi- fumé, vinaigrette aux herbes

Pâté croûte de volaille au foie gras, compotée d'oignons rouges et raisins

Œufs cocotte aux champignons et châtaignes, sauce bourguignonne, mouillettes au beurre de cèpes

Velouté de Butternut, royal de champignons, graines de courge torrifiées

Plat

Brandade de morue et haddock aux olives de liguries, émulsion à l'huile d'estragon

Paleron de bœuf braisé, sauce daube, légumes mijotés, crémeux de brocolis

Suprême de volaille viennoise d'herbe, épeautre et jus au citron confit

Dos de lieu jaune, riz vénéré, sauce homardine

Dessert

Savarin de fruits exotiques, sirop au rhum

Poire pochée au vin rouge épicé, croustillant aux noix et amandes

Petit pot de crème café liégeois, financier amande

Tartelette chocolat caramel



Ossau iraty, confiture de cerises noires

(En remplacement du dessert ou en supplément 5€)

Choix identique pour tous les convives

Menu végétarien sur demande

Boissons

Kir vin blanc en apéritif

Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier

AOP Minervois Terroir

Eau minérale et café

*une bouteille de chaque vin pour 4personnes

Prix : 59 € par personne

Ce prix comprend :

- La croisière
- Le déjeuner

Ce prix ne comprend pas :

- L'assurance annulation
- Les dépenses personnelles et extras

Il est vous est possible de choisir une animation musicale. Cela augmentera le prix de 3€ par personne.