Chez Vous
15, rue Choron
75009 Paris
01.42.81.00.71

Tarifs des consommations (liste non exhaustive, notamment pour les vins)

1/ Boissons

Apéritifs…

- Bière blonde pression : 25cl= 3,5€ / 50cl=6€
- Cocktail maison (une dizaine de recettes) : 9€
- Pichet de *Planter* maison 75cl : 20€ (env.7 verres)
- Pichet de *Cocktail Champenois* 50cl (Champagne, Gin, Tequila, Triple Sec, Citron Vert) : 20€
- Vasque de cocktail 4L : 85€
  - Julia : à base de vodka, jus de fraise et de citron vert, basilic frais et sirop de fraise
  - Planteur : à base de rhum, mélange de jus de fruit
  - Cosmopolitain : à base de vodka, jus de cranberry et citron vert
  - Acapulco : à base de téquila et de rhum, jus d'ananas et de pamplemousse rose
  - Blue Hawaiin : à base de rhum, curaçao, jus d'ananas et de cranberry, crème de coco
  - Sex appeal : à base de gin, malibu, jus de cranberry et sirop de fraise

Vin Rouge – Bouteille 75cl…

- Corse – Domaine costarella 2011 : 19€
- Moulin à Vent Rouge – Domaine Pascal Suisse 2011 : 25 €
- Bourgogne- pinot noir Bouchard 2011 : 26€
- Bordeaux – Château des Antonins 2010 : 25€
- Chinon – Domaine Gouron 2011 : 24€
- St Chinian - Clos de la riviere 2008 : 30 €
- Bordeaux- Côtes de Bourg – Château de Cots 2009 : 30€
- Sancerre – Domaine Paul Cherier 2010 : 33€

Vin Blanc – Bouteille 75cl…

- Bourgogne - Bouchard 2011 – Macon Lugny Blanc : 25 €
- Bourgogne – Chablis – Domaine Bachelier 2011 : 33€
- Sancerre – Domaine Paul Cherier 2012 : 33€

Champagne – Bouteille 75cl…

- Beauget Jouette brut : 50 €
- Ruinart brut : 85 €

2/ Restauration salée

- Ardoise *Ibérique* (charcuterie artisanale variés) : 16 €
  (1pour 3pers)
- Ardoise *Fraicheur* (légumes, tapenades et sauces variées) : 12 € (1 pour 3pers)
- Ardoise 3 Fromage (St marcellin, Comté et brie) : 14€
- Quiche-part individuelle : 4€ / part (lot de 16 parts)avec ou sans porc
- Verrine individuelle : (minimum 30 unités par recette, prix à l'unité) :
  - Tartare de saumon aux agrumes : 4€
  - Risotto de saison : 4€
  - Ravioles du dauphiné à la crème basilic : 5€
  - Bisque de homard & pétoncle 7€
- Pièces cocktails : (minimum 30 unités par recette, prix à l'unité)
  - Brochettes de bœuf et légumes : 5€
  - Brochettes de Gambas : 5€
  - Brochette Tomate/mozzarella et sauce pesto : 3€
  - Brochette Tomate / comté / raisin : 3€
  - Nems de brebis aux agrumes et à la roquette : 2€
  - Mini croque monsieur : 2€
  - Médaillon de foie gras maison : 6€

3/ Restauration sucrée

- Moelleux au Chocolat de Maman – part individuelle : 2,5€/ part (lot de 16 parts)
- Crumble aux pommes – part individuelle : 2,5€/ part (lot de 20 parts)
- Mignardises (mini financier ou mousse caramel beurre salé) : 1,5€/ unité (minimum 20 unités)

CHEZ VOUS - 15 rue Choron 75009 - 01 42 81 00 71
BAR & RESTAURANT
Facebook: http://www.facebook.com/pages/Chez-Vous/71536333042
Site web: www.chezvous-bar.fr
Horaires: Lundi-Vendredi : 09h-01h30 (Jeudi et Vendredi Soirs : Soirées Bar et Tapas) - Samedi : 11h-01h30 - Dimanche : 11h-17h (Formule Brunch)

Vidéo de présentation : http://youtu.be/czydjCzGoUY