

MENUS de GROUPES

(uniquement sur réservation, 5 jours à l'avance, 15 personnes minimum, 50 % d'arrhes à la commande, 1 choix pour tout le groupe)

Formule classique : 22 €

1 entrée, 1 plat et 1 dessert dans la « classique »

Formule Gourmande : 27 €

1 entrée, 1 plat et 1 dessert dans la « gourmande » ou la « classique »

Formule Prestige : 35 €

1 entrée, 1 plat et 1 dessert dans la « Prestige » ou la « gourmande » ou la « classique »

Suppléments : (prix par personne)

Kir « traditionnel » : 5 €

Soupe « champenoise » : 6 €

Kir « royal » : 7 €

Mignardises, « chaud-froid » : 4 €

Trilogie de fromages et sa salade : 4€

RESTAURANT LE PARVIS

Face à la gare CHAMPAGNE-ARDENNE TGV – 51 430 BEZANNES (Reims métropole)

www.le-parvis-bezannes.com

03-26-880-880

ENTREES

Classiques

*Tomates mozzarella di Bufala
Avocat aux crevettes sauce cocktail
Terrine du chef marinée au Mas à Miel
Salade de chèvre chaud et son jambon cru*

Gourmandes

*Sardines à l'huile à l'ancienne
Saumon fumé, citron et toasts briochés
Foie gras cuit au torchon mariné au ratafia GOYARD
Crevettes poêlées épicées et petits légumes croquants*

Prestiges

*Foie gras poêlé
Gambas à la plancha
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail
La douzaine d'escargots au beurre persillé
Tartare de St Jacques citronnées préparé par le chef
Croustade de noix de St Jacques safranées et son mesclun
Duo « roulé » de sole et de saumon, sauce au vinaigre CLOVIS, échalotes
Croustillant de St Jacques et ris de veau, mesclun et balsamique CLOVIS*

RESTAURANT LE PARVIS

Face à la gare CHAMPAGNE-ARDENNE TGV – 51 430 BEZANNES (Reims métropole)

www.le-parvis-bezannes.com

03-26-880-880

PLATS

Classiques

Faux filet

Palette à la diable

Tagliatelles aux deux saumons

Blanquette de veau à l'ancienne

Gourmands

Feuilleté de saumon

Entrecôte aux morilles

Double filets de sole meunière

Gratin savoyard au filet de poulet

Magret de canard , réduction de balsamique

Filet de mignon de porc en croûte au chaource

Salade « terre et mer » salade de pommes de terre

sautées, lardons, croûtons , gésiers confits, magret, foie gras, toast de chèvre , st jacques et saumon sur toasts

RESTAURANT LE PARVIS

Face à la gare CHAMPAGNE-ARDENNE TGV – 51 430 BEZANNES (Reims métropole)

www.le-parvis-bezannes.com

03-26-880-880

PLATS

Prestiges

Paella

Baeckeoffe

Ris de veau

Couscous royal

Gigot de sept heures

Côte de veau aux morilles,

Tête de veau sauce gribiche

Pavé de rumsteak façon Rossini

Dos de sandre sauce beurre blanc

Suprême de poulet fermier aux morilles

Brochette de St Jacques et gambas, flambées

Entrecôte française (220 gr) sauce aux morilles

Tournedos de bœuf aux morilles flambé au ratafia

Fricassée de boudins blancs de Reithel sauce ratafia de champagne

Accompagnements

*Purée, frites, pommes de terre rissolées, pomme de terre au four,
pommes de terre vapeur, haricots verts, gratin dauphinois, riz, petits
légumes croquants, tagliatelles, spaetzle,*

RESTAURANT LE PARVIS

Face à la gare CHAMPAGNE-ARDENNE TGV – 51 430 BEZANNES (Reims métropole)

www.le-parvis-bezannes.com

03-26-880-880

DESSERTS

Classiques

Crème caramel

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Crêpe au chocolat, banane et chantilly

Gourmands

Tarte tatin

Crème brûlée

Tarte au citron meringuée

Poire au vin et chocolat fondu

Fondant au chocolat et crème anglaise

Prestiges

Omelette Norvégienne

Café ou thé GOURMAND

Soufflé glacé au marc de Champagne

Tiramisu sur brioche et caramel au beurre salé

RESTAURANT LE PARVIS

Face à la gare CHAMPAGNE-ARDENNE TGV – 51 430 BEZANNES (Reims métropole)

www.le-parvis-bezannes.com

03-26-880-880