

# COMME CHAI TOI

+33 1 46 34 66 12  
13 quai montebello - 75005  
www.commechaitoi.com

---

Nous vous confirmons que votre demande de réservation de groupe est possible dans notre établissement.

En fonction du nombre de convives, les options divergent puisque nous sommes un petit établissement de 60 places assises.

De la même façon, nous sommes "**Maître Restaurateur**" et adhérents de la charte de saisonnalité et de localité du **Collège culinaire de France** d'Alain Ducasse, labellisé par **Ecotable**.

Cela signifie que nous ne faisons QUE des produits frais, QUE du fait maison, du local et du saisonnier au mieux de nos possibilités. Ainsi, nous ne pouvons vous garantir d'avoir tel poisson ou telle viande.

Nous vous invitons à nous tenir informés de toute restriction ou allergie alimentaire.

Nous proposons les 4 formules suivantes dont vous trouverez les détails ci-après :

**Menu Simplicité : 60 €/pers**  
(Hors boisson)

**Menu Authentique : 75 €/pers**  
(Boissons incluses mais limitées)

**Menu Découverte : 90€/pers**  
(Boissons incluses et illimitées)

**Menu Papounet : 120€/pers**  
(Boissons incluses et illimitées)

Nous vous rappelons que votre réservation n'est pas une privatisation et que nous travaillons toujours sur 2 services. Nous vous demanderons donc de bien vouloir choisir un service et d'avoir libéré la table pour le second service.

1er service : **19h-21h15** - 2ème service : **21h30-00h30**

---



# COMME CHAI TOI

## Menu Simplicité: 60 € par personne

Hors Boisson

Au choix de vos convives sur place :

### 2 entrée:

Velouté de saison et ses condiments  
La terrine des Papounets

### 2 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de saison  
Filet de pêche sauce vierge  
( huile d'olive et condiments)

### 2 Desserts:

Le chocolat des Papounets  
Le dessert aux fruits de saison du moment

## Menu Authentique: 75 € par personne

Le "Papounet" (Cocktail de la maison)  
amuse bouche du jour .

Au choix de vos convives sur place :

### 2 entrées:

Velouté de saison et ses condiments  
La terrine des Papounets

### 3 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de saison  
Filet de pêche sa sauce vierge  
Pièce du boucher, sauce aux poivres

### 2 Desserts:

Le chocolat des Papounets  
Le dessert au fruits de saison du moment

Vin : 1 bouteille (39€) de vin pour 4  
À volonté : Eau plate et pétillante en bouteille et  
cafés

## MENU Découverte: 90€ par personne

Apéritif\* au choix des convives et l'amuse bouche du  
jour.

Au choix de vos convives sur place :

### 3 entrées:

Velouté de saison et ses condiments  
La terrine maison des Papounets  
Les escargots Jacot, coquille comestible  
"secrète"

### 3 Plats:

Le végétarien du moment aux légumes de saison  
Filet de pêche sauce vierge  
Pièce du boucher - sauce au poivre Mignonnette

### 3 Desserts:

Mousse au chocolat des Papounets  
Le best Seller: " Tellement BON" ( tarte sablée cacao,  
ganache chocolat caramel, caramel beurre salé et  
siphon chocolat blanc)  
Le dessert aux fruits de saison du moment

À volonté : Eaux, vins (Gamme 49) et cafés

## Menu Papounet: 120€ par personne

Apéritif\* au choix des convives et l' amuse  
bouche du jour

Présentation globale du restaurant et de  
l'ardoise à tous les convives:

Au choix de vos convives sur place, à la carte  
parmi les 5 entrées, 5 plats et 4 desserts de  
l'ardoise.

À volonté : Eaux, vins (Gamme 69), digestifs et  
cafeterie

\*Hors Champagne et digestif

## **OPTION TRANQUILLITÉ (OBLIGATOIRE à partir de 27 personnes) :**

Du lundi au jeudi : 3000 euros TTC

Le vendredi 4000 euros TTC

Le samedi et dimanche 5000 euros TTC

De 30 à 60 personnes : + 350 euros TTC par tranche de 5 personnes

Il s'agit ici d'une privatisation complète du restaurant. Chez nous pas de frais de privatisation mais une enveloppe complète qui comprend un menu préétabli ou tout est inclus dans le prix

Eaux micro filtrées et vin à volonté tout au long de la soirée (nos vins viennent de petits producteurs français et récoltants). Cafés, thés et digestifs à volonté

Vous pouvez rester de l'ouverture à la fermeture du restaurant de 19h à 00h30, mais la cuisine ferme à 23h.

# COMME CHAI TOI



# COMME CHAI TOI

+33 1 46 34 66 12  
13 quai montebello - 75005  
www.commechaitoi.com

---

## **Conditions de confirmation de la réservation**

Soit un acompte encaissé de 50% pour confirmer avant la date de privatisation prévue, reçu par chèque ou virement.

Soit par la prise d'une empreinte de CB

## **Règlement**

La totalité du solde du repas est à régler sur place le jour du dîner par CB ou espèces. Quoi qu'il arrive, une fois le devis accepté et signé, le nombre de personnes n'est plus modifiable à la baisse, quand bien même il y aurait des annulations de dernières minutes. La somme complète du devis serait à régler.

---

**Devis :** (à remplir par le client)

Option Choisie : .....

Nombre de convives : .....

Montant total devis (= Montant de l'option \* nombre de convives )  
: ..... Euros TTC

Nom et qualité du signataire

Signature (et tampon si société) avec la mention manuscrite « Bon pour accord au tarif global de ..... Euros »