



# Nos Menus Réception

Nos Menus sont confectionnés avec soin, à base de produits frais, par le Chef et ses équipes .

Un minimum d'un menu et d'un forfait boisson par personne est requis. Les menus doivent être uniques pour l'ensemble de vos convives.

Les prix indiqués s'entendent par personne.  
En fonction de l'évolution des matières premières, certains prix peuvent être amenés à évoluer.

**Le Clos de la Marne**

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés

Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)

Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Menu Gourmand 1

45€

Entrée + Plat + Dessert

## Les Entrées

- Printanière aux deux saumons, fumés et marinés
- Foie gras de canard « maison » (Supp. 8€)
- Aumônière de crustacés aux petits légumes

## Les Plats

- Tournedos de cœur de faux filet, sauce échalotes et fleurs de thym
- Cuisse de canard aux fruits rouges
- Poisson selon l'arrivage (Bar, Daurade Royale, dos de Cabillaud etc...)

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Menu Gourmand 2

50€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

## Les Entrées

- Salade de magrets fumés et ris d'agneau tièdes
- Pressé de foie gras de canard « maison », aromatisé au vin blanc liquoreux (Supp. 8 €)
- Gravelax de saumon à l'aneth, crème acidulée

## Les Plats

- Tournedos de faux filet aux saveurs des bois
- Jambonnette de canard au poivre vert
- Poisson selon l'arrivage (Bar, Daurade Royale, dos de Cabillaud etc...)

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés

Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)

Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Menu Promenade

56€

Entrée froide & chaude + Plat + Fromage + Dessert

## Les Entrées froides

- Foie gras de canard, bouquetière de salade à l'huile de noisettes (Supp. 8€)
- Saint-Marcelin pané, compotée de tomates fraîches à l'huile d'olive vierge
- Roulé de saumon fumé, duxelles de champignons à la menthe fraîche

## Les Entrées chaudes

- Flan de foie gras
- Feuilleté d'escargots, coulis de tomates et menthe fraîche
- Aumônière de noix de Saint-Jacques, sauce champignons

## Les Plats

- Quasi de veau aux pommes fruits déglacées au Calvados
- Pièce de bœuf braisé au four, sauce Madère
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Menu Prestige

64€

Entrée + Plat de viande & poisson + Fromage + Dessert

## Les Entrées

- Foie gras de canard aromatisé au Sauternes, pain brioché (Supp. 8 €)
- Saumon fumé de Norvège et son Blinis
- Salade folle du "Clos de la Marne"

## Les Poissons

- Turbot, sauce coquillage
- Médaillon de lotte au coulis de Langoustine
- Tournedos de saumon, sauce Basilic

## Les Viandes

- Filet de bœuf Rossini
- Minute de magret de canard, chapelure d'herbes
- Souris d'agneau caramélisée et parfumée au cumin

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Forfaits boissons

## Forfait Vin

20€

- Kir mûre avec 2 amuse-bouches
- Vin blanc & Vin rouge \*
- Le café

## Forfait Vin Champagnisé

26€

- Kir mûre avec 2 amuse-bouches
- Vin blanc & Vin rouge \*
- Coupe de champagne avec le dessert
- Le café

## Forfait Soft

8€

- Un soft avec 2 amuse-bouches

## Forfait Eau \*\*

5€

- Eau minérale plate & gazeuse

N.B : Concernant les menus "Promenade" et "Prestige", un supplément de 5€ par personne est demandé sur ces forfaits vins.

\*À discrétion pendant toute la durée du repas jusqu'au fromage

\*\* Forfait obligatoire pour l'ensemble de la table



**Le Clos de la Marne**  
39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclsdelamarne.com](mailto:contact@leclsdelamarne.com)  
Site : [leclsdelamarne.com](http://leclsdelamarne.com)



# Nos Menus Réception

Nos Menus sont confectionnés avec soin, à base de produits frais par le Chef et ses équipes .

Ils doivent être uniques pour l'ensemble de vos convives.

Les prix indiqués s'entendent par personne. En fonction de l'évolution des matières premières, certains prix peuvent être amenés à évoluer.

**Le Clos de la Marne**

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés

Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@lecllosedelamarne.com](mailto:contact@lecllosedelamarne.com)

Site : [lecllosedelamarne.com](http://lecllosedelamarne.com)

# Menu Gourmand 1

45€

## Les Entrées

- Printanière aux deux saumons, fumés et marinés
- Foie gras de canard « maison » (+8€)
- Aumônière de crustacés aux petits légumes

## Le Sorbet

## Les Plats

- Tournedos de cœur de faux filet sauce échalote et fleurs de thym
- Cuisse de canard aux fruits rouges
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# Menu Gourmand 2

50€

## Les Entrées

- Printanière aux deux saumons, fumés et marinés
- Foie gras de canard « maison » (+8€)
- Aumônière de crustacés aux petits légumes

## Le Sorbet

## Les Plats

- Tournedos de cœur de faux filet aux champignons
- Cuisse de canard aux poivres verts et raisins
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

## Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

# FORFAITS BOISSONS

## FORFAIT VINS

20€

- Kir mûre ou pêche avec amuse-bouche (1 seul choix)
- Vin blanc\*
- Vin rouge\*
- Café, thé, infusion

## FORFAIT VINS CHAMPAGNISÉ

26€

- Kir mûre ou pêche avec amuse-bouche (1 seul choix)
- Vin blanc\*
- Vin rouge\*
- Café, thé, infusion

\*à discrétion pendant la durée du repas



Le Clos de la Marne

39, Quai de la Pie - 94100 Saint-Maur-des-Fossés  
Tél : 01 48 89 72 12 - Email : [contact@leclosdelamarne.com](mailto:contact@leclosdelamarne.com)  
Site : [leclosdelamarne.com](http://leclosdelamarne.com)

