



LA CREMAILLERE 1900

15, Place du Tertre

75018 Paris

Tél: 0033 1 46 06 58 59

Fax: 0033 1 42 64 08 57

info@cremaillere1900.com

www.cremaillere1900.com



Vous propose ses MENUS GROUPE

Dans un cadre 1900, agrémenté par des peintures de style Mucha, nous vous accueillons au cœur du Village de Montmartre.

Capacité du restaurant : 350 personnes l'hiver et 450 personnes l'été

Déjeuner & dîner

Cocktail, Brunch & Buffet

Petit-déjeuner & goûter

Menu avec animation Cabaret à partir de 35 personnes

Menu Cancan avec danseuse et pianiste

Menu Guinguette avec chanteuse, accordéoniste et pianiste

Menu Spectacle, 2h de Cabaret Parisien

Imitateur, humoriste, magicien, chanteuse selon programmation

Rires, plaisirs et émotions sont de rigueur



The restaurant La Crémillère 1900 is located Place du Tertre, a few streets away from Paris Montmartre's Basilica of the Sacré Coeur.

Enjoy some delicious, high-quality and traditional French food, including seafood, by the Chef Franck Grelier.

By the evening, a pianist plays music and you can book a cabaret show for your group.

The dining room has a 1900's decor with paintings from the Belle Époque.



You could as well, enjoy our intimate garden with its Wallace fountain, cobblestones and horse chestnut trees.



During summer, you can choose either this peaceful garden or the animated Place du Tertre, where artists and painters expose their easels.

La Crémillère 1900 welcomes up to 450 persons in summer and 350 persons in winter.

MENU PARIS

28€

Gaspacho tomate basilic

Gaspacho tomato basil

Panaché crétois et huile d'olive citronné (concombres, olives, feta, poivrons, tomates)

Cretan salads with olive oil (cucumber, olives,
feta, peppers, tomatoes)

Terrine de foie de volaille maison Chutney d'oignon rouges

Home made chicken liver terrine
Red onion chutney

Œuf mayonnaise au bacon grillé

Egg and mayonnaise with crispy bacon

Porc au curry & riz basmati

Porck with curry sauce and rice

Cuisse de poulet rôti au thym

Roasted thigh of chicken with thyme
& mashed potatoes

Bœuf Bourguignon, ses pommes sautées

Traditional beef Burgundy with sauteed
potatoes

Fish and chips Maison sauce tartare

Homemade Fish and chips, tartar sauce

Tarte aux pommes Maison

Homemade apple tart

Crème brûlée à la cassonade

Crème brûlée

Charlotte aux poires et chocolat

Pear and chocolate charlotte

Mousse au chocolat Maison

Homemade chocolate mousse

1 pichet de vin rouge ou blanc pour 4

1 pitcher of red or white wine for 4

Café/ Coffee

MENU MONTMARTRE

35€

Emulsion de guacamole aux crevettes & pain grillé

Guacamole emulsion, shrimps & toast

Salade César

(Salade croquante, poulet croustillant, tomates
copeaux de parmesan, croûtons à l'ail)

Ceasar salad

Croustillant de chèvre chaud au miel et salade jeunes pousses

Warm goat cheese with honey and salad

6 Escargots de Bourgogne en persillade

6 Snails with parsley and garlic

Sauté de bœuf aux piments d'Espelette & riz pilaf

Sauteed beef with Espelette chili & rice

Cuisse de canard confite Maison, gratin dauphinois

Homemade Thigh duck confit, & Gratin

Ballottine de volaille

& gratin dauphinois

Chicken with gratin dauphinoise

Dos de saumon sauce Béarnaise, écrasé de pommes de terre

Grilled salmon with béarnaise
sauce, mashed potatoes

Tiramisu au café Lavazza

Tiramisu with Lavazza coffee

Crème brûlée au grand Marnier

Custard cream grand Marnier

Paris Brest

Paris Brest pastry

Tarte aux poires bandaloue

Pear Tart

Kir

1 Bouteille de vin rouge ou blanc pour 4

1 Bottle of red or white wine for 4

Café

Coffee

MENU CREMAILLÈRE

45€

Foie gras canard maison au piment d'Espelette

Homemade duck foie gras

Croustille de gambas marinées & tartare de saumon

Prawns marinated with salmon tartar

Assiette de 6 creuses

de St-Vaast la Hougue

6 Oysters from Normandie

—

Blanquette de veau à l'ancienne & riz pilaf

Traditional blanquette of veal and rice

Suprême de volaille au chorizo

Chicken with chorizo

Pièce de bœuf mariné façon chevreuil, pommes grenailles rissolées

Side of beef game 'style, quick browned
potatoes

Thon snacké en croûte de sésame, wok de légumes et Teriyaki

Griddle tuna in sesame crust, wok of
fresh vegetables with teriyaki sauce

—

Moelleux au chocolat

Tender chocolate cake

Tarte tatin tiède

Upside down apple pie

Profiterole chocolat fraise

Chocolate strawberry profiterol

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

Kir

1 bouteille Bordeaux blanc et rouge pour 4

1 Bottle of white and red wine Bordeaux for 4

Café/ Coffee

MENU VAN GOGH

55€

Salade Périgourdine, foie gras et magrets fumés

Perigord salad, Foie gras and smoked
breast duck

Bavaroise de crabes et d'écrevisses

Bavaroise of crab & crayfish

Cuisses de grenouilles

à la provençale

Frogs legs "à la Provençale"

—

Côte de veau aux cèpes

& pommes paillason

Veal chop with ceps and potatoes

Magret de canette, sauce poivre

& ses pommes sarladaises

Duckling steaklet, pepper sauce
& potatoes Sarlat style

Filet de bar, sauce vierge, endives braisées et purée de patate douces

Fillet of seabass with olive oil sauce,
Stewed chicory and mashed of sweet
potatoes

—

Crème brûlée au spéculos

Custard cream with speculos

Carpaccio d'ananas et sorbet fruit rouges

Pineapple carpaccio with red berry sorbet

Mi Cuit maison et glace vanille

Tender chocolate cake with vanilla ice cream

Kir Royal

1 Champagne's kir

1 Bouteille de Sancerre pour 4

¼ Bottle of white wine Sancerre

1 Bouteille Bordeaux rouge pour 4

¼ Bottle of red wine Bordeaux

Café

Coffee

MENU PICASSO

75 €

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

Salade de Saint-Jacques tiède au vinaigre balsamique

Scallops salad with balsamic vinegar

Terrine de lièvre à l'Armagnac et aux figues

Hare's pate with Armagnac and bread filled with figs

—

Carré d'agneau au thym et son gratin dauphinois

Rack of lamb with thyme and potatoes gratin

Filet de bœuf et sa sauce poivrade et son mille-feuilles de pommes de terre aux girolles

Fillet of beef with pepper sauce, potatoes and chanterelles in pastery

Dorade royale grillée, sauce choron et son croustillant de légumes au basilic

Grilled fillet of sea bream, Bearnaise sauce and crispy vegetables with basil sauce

—

Nougat glacé

Iced nougat

Farandole de desserts

Assortment of several desserts

Tarte tatin tiède avec sa boule de glace vanille

Upside down apple pie served with vanilla ice cream

1 Kir Royal

1 Champagne's kir

1 Bouteille sancerre blanc pour 4

1 Bottle of white wine Sancerre for 4

1 Bouteille Bordeaux Graves pour 4

1 Bottle of red wine Graves for 4

Café

Coffee

MENU MONET

95 €

2 canapés, 2 verrines

2 canapés, 2 cups

Mille-feuilles de homard et de Saint-Jacques au coulis de crustacés

Lobsters & sea scallops in pastry with shellfish sauce

Foie gras de canard et verre de Loupiac

Duck foie gras with a glass of Loupiac

Turbot glacé aux champignons

Turbot mushrooms delicacy

—

Sorbet de pomme vallée d'auge

Apple sorbet served with apple brandy

—

Filet d'agneau aux cèpes

Roasted lamb fillet with cep sauce

Cœur de filet aux morilles

Fillet of beef with morel sauce

Mignon de veau au citron et girolles

Veal medallions with a lemon & chanterelle sauce

—

Dessert du chef

Chef's suggestion

Farandole de desserts

Assortment of several desserts

Truffes glacées royales à la crème d'amandes et son coulis de framboise

Iced chocolate truffles with almond cream & raspberry coulis

1 Kir Royal/ 1 Champagne's kir

1 Bouteille Saint Joseph blanc pour 4

¼ bottle of white wine Saint Joseph

1 Bouteille Lussac St-Emilion rouge pour 4

¼ Bottle of red wine St-Emilion

Café

Coffee

MENUS WITH ANIMATIONS
Dancer and pianist during dessert (1/2h)
35 persons minimum

MENU CANNAN°1
45 €

6 escargots de Bourgogne
6 Burgundyn snails

Soupe à l'oignon gratinée
French onion soup

Salade de chèvre chaud
Goat cheese on toast with salad

—

**Charlotte de dorade aux queues
d'écrevisses et riz pilaf**
Sea-bream & crayfish cake with pilaf rice

**Bœuf bourguignon et ses pommes
sautées**
Beef burgundy with sauteed potatoes

Cuisse de canard rôtie au poivre vert
Roasted duck leg with green pepper sauce

—

Tarte aux pommes Normandes
Homemade apple tart

Miroir a la framboise et son coulis
Rosebery cake with coulis

1 Bouteille Bordeaux blanc ou rouge 4
1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

Café
Coffee

MENU CANNAN°2
55 €

**Salade périgourdine, foie gras et magrets
fumés**

Perigord salad, foie gras and smoked duck
breasts

Assiette de saumon fumé Norvégien
Norwegian smoked salmon

Cocktail de crevettes
Shrimps with cocktail sauce

—

**Côte de veau à la crème et son gratin
dauphinois**

Veal cutlet with creamy sauce and
potatoes gratin

**Souris d'agneau mijotée au romarin et
pommes en purée**

Knuckle of lamb with rosemary and
mashed potatoes

**Dos de saumon a la plancha, sauce
Béarnaise et gratin dauphinois**
Salmon with Bearnaise sauce and
potatoes gratin

—

Tarte aux pommes Normandes
Homemade apple tart

Douceur au chocolat
Chocolate delight

1 Bouteille Bordeaux blanc pour 4
1 Bottle of white wine Bordeaux for 4

1 Bouteille Bordeaux rouge pour 4
1 Bottle of red wine Bordeaux for 4

Café
Coffee



MENUS WITH ANIMATIONS

Singer, Accordionist and Pianist during a part of the dinner (3x15 min)

35 persons minimum

MENU GINGUETTEN°1

60 €

Bavaroise de crabes et d'écrevisses

Mousse of crab & crayfish

Assiette de saumon fumé Ecosais

Scottish smoked salmon

Cuisses de grenouilles à la Provençale

Frogs's legs

—

Filet de saumon et daurade au Riesling en papillote

Fillet of Salmon and Sea Bream with Riesling in parcels

Côte de veau à la sauce forestière et son gratin dauphinois

Veal cutlet with mushrooms sauce and potatoes gratin

Confit de canard et son gratin dauphinois

Preserved duck and potatoes gratin

—

Nougat glacé aux amandes

Iced nougat with almonds

Charlotte aux poires et chocolat

Pears charlotte cake

Crème brûlée

Custard cream

1 Kir/1 Kir

1 Bouteille Bordeaux blanc ou rouge 4

1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

Café

Coffee

MENU GINGUETTE N°2

80 €

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

Salade de Saint-Jacques et de langoustines tièdes au vinaigre balsamique

Scallops and crayfishes salad with balsamic vinegar

Gambas aux poivrons doux, flambées au Whisky

Prawns with sweet peppers, flambéed with Whisky

—

Filet de bœuf Périgueux et sa garniture

Fillet of beef and its accompaniment

Mignon de veau aux morilles et sa garniture

Veal medallions with morels and its accompaniment

Filet de bar aux herbes et croustillant de légumes

Fillet of sea bass with basil and crispy vegetables

—

Assiette de petits fours sucrés

Plate of sweet petits fours

Tulipe de fruits frais et glace rhum raisin

Tulip of fresh fruits and rum raisin ice

Tarte tatin et sa boule de glace vanille

Upside down apple pie with vanilla ice cream

1 Kir Royal

1 Champagne 's kir

1 Bouteille Bordeaux blanc et 1 bouteille de Bordeaux rouge pour 4

1 Bottle of white and red Bordeaux for 4

Café

Coffee

2 hours of comedy show, magician, imitator, singer
Minimum 35 participants

MENU SPECTACLE N°1

62 €

Cuisses de grenouilles à la Provençale

Frogs's legs

Bavaroise de crabes et d'écrevisses

Bavaroise of crab & crayfish

Assiette de saumon fumé Ecosais

Scottish smoked salmon

—

Filet de saumon et daurade au Riesling en papillote

Salmon and sea bream fillets with Riesling, in parcels

Côte de veau à la sauce forestière et son gratin dauphinois

Veal cutlet with mushrooms sauce and potatoes gratin

Confit de canard et son gratin dauphinois

Preserved duck with potato gratin

—

Nougat glacé aux amandes

Iced nougat with almonds

Crèmebrulée

Custard cream

Charlotte aux poires et chocolat

Pears charlotte cake

Kir

Kir

1 Bouteille de Bordeaux blanc ou rouge 4

1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

Café

Coffee

MENU SPECTACLE N°2

82 €

Salade de croustillants de langoustines au basilic et tartare de saumon

Salad of crayfishes with basil sauce and tartare of salmon

Gambas, poivrons doux, flambées au Whisky

Gambas sweet peppers, flambé Whisky

Salade périgourdine, foie gras maison, magrets de canard fumés, haricots verts, salade, tomate

Perigord salad foie gras, smoked duck breasts, French beans, salad and tomatoes

—

Filet de sole au Riesling en papillote

Fillet of sole with Riesling, in parcels

Filet de bœuf, sauce au poivre et sa garniture

Fillet of beef, pepper sauce and its accompaniment

Souris d'agneau braisée, pommes dauphines

Braised knuckle of lamb, potatoes

—

Tarte amandine aux pommes, boule de glace vanille

Almond and apple pie served with vanilla ice cream

Crèmebrulée

Custard cream

Profiteroles au chocolat noir

Pastry vanilla ice and hot chocolate

Kir Royal

Champagne's kir

1 Bouteille de Bordeaux blanc et rouge 4

1 Bottle of white and red Bordeaux for 4

Café

Coffee

Menus with animations

2 hours of comedy show, magician, imitator, singer

Minimum 35 participants

MENU SPECTACLE N°3

90 €

Assiette de saumon fumé Ecosais

Scottish smoked salmon

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

Assiette de fruits de mer

Sea food assortment

—

Carré d'agneau et son jus à la fleur de thym

Rack of lamb with thym

Filet de bar grillé, sauce choron et croustillant de légumes au basilic

Sea bass fillet, Bearnaise sauce and crispy vegetables with basil

Aiguillette de canard aux figues et purée de céleri

Duck fillet with figs and mashed celery

—

Crème brûlée et brunoise de fruits frais

Custard cream

Nougat glacé

Iced nougat

Tarte tatin tiède et glace vanille

Upside down apple pie and vanilla ice cream

Kir Royal

Champagne's kir

1 Bouteille de vin blanc Sancerre pour 4

1 Bottle of white wine Sancerre

1 Bouteille de rouge Bordeaux Graves 4

1 Bottle of red Bordeaux Graves for 4

Café

Coffee

MENU SPECTACLE N°4

110 €

Salade de Saint-Jacques et de Langoustines tièdes au vinaigre balsamique

Warm scallops and crayfishes in salad with balsamic vinegar

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

—

Filet de turbot glacé au Champagne

Turbot fillet cooked in Champagne

Mignon de veau aux morilles et sa garniture

Veal medallions with morels and its accompaniment

Filet de bœuf périgueux et sa garniture

Fillet of beef and its accompaniment

½ Homard grillé, beurre de corail

½ Grilled lobster, coral butter

—

Tulipe de fruits frais et glace rhum raisin

Fresh fruits and rum raisin ice cream

Assiette de petits fours sucrés

Plate of sweet "petits fours"

Moelleux au chocolat et mini crème brûlée

Tender chocolate cake with mini custard cream

1 Bouteille de Saint Josèphe blanc pour 4

1 Bottle of white wine Saint Joseph for 4

1 Bouteille de rouge St-Emilion pour 4

1 Bottle of red wine St-Emilion for 4

1 Bouteille d'eau minérale pour 2

1 Bottle of mineral water for 2

1 Coupe de Champagne

1 Glass of Champagne

Café

Coffee

Brochettes party au jardin

BROCHETTES PARTY CAMPAGNARDE

Service à table

39 €

Salade piémontaise

Piedmontese salad

Taboulé maison

Homemade tabbouleh

Tomates antiboises

Tomatoes

Mini brochette de saumon

Salmon skewer

Mini brochette de bœuf

Beef skewer

Mini brochette d'agneau

Lamb skewer

Pommes au four à la crème de ciboulette

Potatoes cooked in the hover with fresh cream

Brie sur lit de salade

Cheese and salad

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

¼ vin réserve Crémaillère

1 pitcher of wine for 4

Café

Coffee

BROCHETTES PARTY PRESTIGE

Présentation sur Buffet

59 €

Salade Crémaillère

(Saumon fumé, anchois, pommes fruits, aïelles, salade & tomates) Cremaillere's salad (smoked salmon, anchovy, apples, blueberries, salad and tomatoes)

Huîtres de Bretagne

Oysters

Mini brochette de saumon

Salmon skewer

Mini brochette de bœuf

Beef skewer

Mini brochette d'agneau

Lamb skewer

Mini brochette de gambas

Large prawn skewer

Légumes verts

pommes sautées aux champignons

Green vegetables and sauteed potatoes with mushrooms

Plateau de fromages sur buffet

Assortment of cheese

Charlotte aux poires et
chocolat et sa brunoise de
fruits frais

Pear charlotte cake and fresh fruits

Kir

Kir

¼ Bordeaux blanc et ¼ Bordeaux rouge

¼ of white Bordeaux and ¼ red Bordeaux

Café

Coffee

Buffet avec places assises

BUFFET CAMPAGNARD

39 €

Salade piémontaise

Piedmontese salad

Tomates antioisises

Tomatoes

Taboulé maison

Homemade tabbouleh

Crudités de saison

Raw vegetables

—

Cascade de viandes froides en gelée : carré de porc, charcuterie, poulet au basilic

Assortment of cold meat: porc, chicken,
Delicatessen

—

Plateau de fromages

Assortment of cheese

—

Gâteau au Chocolat

Chocolate cake

Corbeille de Fruits

Assortment of fruits

¼ vin Réserve Crémaillère

1 pitcher of wine for 4

Café

Coffee

BUFFET AVEC PLAT CHAUD

59 €

Saumon Fumé

Smoked salmon

Salade landaise (gésiers de canards confits, magret d'oie fumé, tomates, haricots verts et salade)

Landaise's salad (Gizzards of duck confits,
smoked steaklet of duck of goose, French
beans, salad and tomatoes)

Taboulé maison

Homemade tabbouleh

Crevettes roses

Shrimps

Verrine de guacamole

Cup of guacamole

Tartare de saumon

Salmon tartar

—

Plat chaud présenté en chafing dish Souris d'agneau braisée au romarin et pomme purée maison

Braised knuckle of lamb and homemade
mashed potatoes

—

Plateau de Fromages

Assortment of cheese

—

Charlotte aux poires et chocolat

Pear charlotte cake

Salade de fruits

Fresh fruits salad

Kir

Kir

¼ Bordeaux blanc et ¼ Bordeaux rouge

¼ of white Bordeaux and ¼ red Bordeaux

Café

Coffee

COCKTAIL APERITIF

Assortiment sur Buffet pendant 1 heure

Buffet for 1 hour

14 €

4 Canapés froids / 4 cold canapés

Saumons fumé / smoked salmon

Asperges / aspergus

Jambon cru / ham

Foie gras maison / homemade foie gras

2 Verrines / 2 cups

Avocat Guacamole / guacamole avocado

Tartre de Saumon / salmon tartar

½ Eau minérale ou un jus d'orange
½ bottle of mineral water or orange juice

23 €

2 Verrines / 2 cups

Avocat Guacamole / guacamole avocado

**Chèvre frais aux herbes / goat cheese
with herbals**

4 Canapés froids / 4 cold canapés

Saumon fumé / smoked salmon

Rillettes de saumon / rillettes de saumon

Jambon cru / ham

Foie gras maison / homemade foie gras

Œuf de saumon / salmon eggs

**5 Pièces chaudes (Tartelettes aux
poireaux, mini-pizza, mini quiches,
Pruneau au bacon, feuilleté au saumon)**
5 warm pieces (Leeks tarts, mini-pizza,
minipies, prune with bacon and salmon
puff pastry)

½ Eau minérale, soda et jus d'orange
½ bottle of mineral water, soda and
orange juice

COCKTAIL DINATOIRE

25 pièces cocktail pendant 2 heures

25 canapés for 2 hours

Cocktail debout

69 €

15 Pièces salées / 15 salty canapés

Cassiolette de foie gras aux figues / Cassiolette of foie gras with fig

Verrine de crabe à l'aneth / Verrine of crab with dills

Croustillant de langoustine (servi chaud) / Crunchy Dublin bay prawn (hot)

Gambas en demi-lune sur lit de poivron / Giant prawn on mild peppers

Mousse de chèvre frais aux herbes et tomate confite / Goat's cheese with herbs and sundried tomato

Noix de St-Jacques en cassiolette sur sa duxelle de champignons / Scallop meat with mushrooms in cassiolette

Ris de veau forestier en cassiolette / Calf sweetbread cassiolette with mushroom sauce

Verrine d'avocat aux piments d'Espelette / Avocado with Espelette chili

Mini pomme grenaille à la mousse de saumon fumé de Norvège / Small potatoes with mashed smoked salmon

Pilon de volaille mariné aux épices frites (servi chaud) /

Chicken drumstick marinated with spices (Hot)

Mini quiche aux poireaux / Small leak quiche

Tartare de saumon en verrine / Tartare of salmon in verrine

Pruneaux au bacon (servi chaud) / plum with bacon (hot)

Nem de jambon sec, julienne de légumes en anchoïade /

Spring roll with ham and vegetables

Samoussa d'agneau confit et coriandre fraîche (servi chaud) /

Lamb samosas with fresh coriander (hot)

—

10 Pièces sucrées / 10 sweet canapés

Mini fours /

Verrines de fruits frais /

Douceur chocolatée /

Dégustation de crème glacée /

Kir Royal

¼ Bordeaux blanc et ¼ Bordeaux rouge

¼ white Bordeaux and ¼ red Bordeaux

Café

Coffee

COCKTAIL DINATOIRE AVEC ANIMATION MUSICALE 1h30

COCKTAIL WITH ENTERTAINMENT 1h30

Buffet avec 14 pièces par personne et plat chaud

Buffet with 14 pieces per person and a warm dish

63 €

3 Canapés froids / 3 cold canapés
Saumons fumés / smoked salmon
Jambon cru / ham
Œuf de saumon / salmon eggs

3 Verrines / 3 cups

Avocat guacamole / guacamole avocado

Tartre de saumon / salmon tartar

Chèvre frais aux herbes / goat cheese
with herbals

**3 mini cassolettes (2 au foie gras et 1 de
Saint Jacques avec son croustillant de
langoustine)**

3 small dishes (2 of foie gras and 1 of
scallops with crunchy scampi)

—
**En chafing dish : Souris d'agneau braisée
au romarin et pomme purée maison**
Braised knuckle of lamb and homemade
mashed potatoes

—
Plateau de fromages

Assortment of cheese

—
5 petits fours

5 petits fours

½ Eau minérale, soda et jus de fruits
½ bottle of mineral water, soda and fruits
juice

Kir Royal

Champagne cocktail

¼ Bordeaux blanc et ¼ Bordeaux rouge

¼ white Bordeaux and ¼ red Bordeaux

Café

Coffee

93 €

3 Canapés froids / 3 cold canapés
Saumons fumés / smoked salmon
Jambon cru / ham
Œuf de saumon / salmon eggs

3 Verrines / 3 cups

Avocat guacamole / guacamole avocado

Tartre de saumon / salmon tartar

Chèvre frais aux herbes / goat cheese
with herbals

**3 mini cassolettes (2 au foie gras et 1 de
Saint Jacques avec son croustillant de
langoustine)**

3 small dishes (2 of foie gras and 1 of
scallops with crunchy scampi)

—
**En chafing dish : souris d'agneau braisée
au romarin et pomme purée maison**
Braised knuckle of lamb and homemade
mashed potatoes

—
Saumon en Bellevue

Salmon

—
Plateau de fromages

Assortment of cheese

—
5 petits fours

5 sweet petits fours

½ Eau minérale, soda et jus de fruits
½ bottle of mineral water, soda and fruits
juice

2 coupes de Kir Royal

2 Champagne's cocktails

¼ Bordeaux blanc et ¼ Bordeaux rouge

¼ white Bordeaux and ¼ red Bordeaux

Café

Coffee

More...

Boissons / Drinks



Kir	4€
Kir royal / Champagne's kir	8€
½ bouteille d'eau minérale / ½ Bottle of water	3€
Bière / Beer	5€
Bouteille de vin / Bottle of wine	23€

Pour accompagner l'apéritif / to serve with drinks

Package n° 1.....5€

3 Canapés (saumon fumé, jambon de parme, œufs de lump)

3 Canapés (Smoked Salmon, Raw Ham, Eggs of Salmon)

Et / and

2 Verrines

2 Fancy cups

Package n°2.....3€

Chips, cacahuètes, olives, feuilletés maison

Peanuts, Chips, Olives & Homemade cheese puff pastries

Supplément nourriture / Food

Assiette de fromages / Assortment of cheeses.....7€



Petit déjeuner / Breakfast.....12€

1 thé ou 1 café / 1 tea or 1 coffee

1 jus d'orange / 1 orange juice

1 pain au chocolat or croissant

Extra services

Menu personnalisé, par menu / Customized menu, per menu.....2€

Vestiaire, 1 hôtesse pour 80 pers. / Bagbar, 1 hostess for 80 people.....150€

Animations / Entertainment



Accordéoniste ou chanteur / Accordionist or singer	250€
Orchestre ou DJ / Orchestra or DJ	850€
Caricaturiste ou silhouettiste	
Caricaturist or silhouette drawer (1 for 25 people)	330€
Portraitiste / Portraitist (6 portraits /2h)	450€
1 danseuse french Cancan / 1 French Cancan Dancer	350€
Cérémonie d'accueil par les Petits Poulbots (20min)	
Welcoming ceremony by the Montmartre's orchestra	350€



Visite des vignes de Montmartre et dégustation	
Montmartre's vineyards visit and wine testing	16€

Accueil par le Chef de la Commanderie de Montmatre	
Welcome by Chef of the Montmartre's Commandery	



Location de la Commanderie de Montmarte Personnel non inclus	
Montmartre's Commandery renting	400€

Intronisation par la Commanderie du Clos Montmartre et Remise du « Diplôme d'écuelier de la Commanderie du Clos Montmartre »	
	450€

Pétanque, Minium 20 personnes / minimum 20 people

Devis sur demande & selon les disponibilités

Proposal on demand & according to the avaiabilities





Accès / Access

Metro L12Abbeesses or L2 Anvers

Promotrain Tél.: 01 42 62 24 00

Parking Vinci: Anvers



Un petit train est à votre disposition pour monter ou descendre les clients

The touristic train can drop you

Montmartrain : 01 48 00 90 80 – Fax : 01 42 46 27 22

Promotrain : 01 42 62 24 00 – Fax : 01 42 62 52 30

**Pour toute demande de renseignements ou pour une réservation
Veuillez contacter le service commercial**

15, Place du
Tertre 75018
Paris

Tél: 0033 1 46 06 58 59

Fax: 0033 1 42 64 08 57

info@cremaillere1900.com

www.cremaillere1900.com

Conditions de vente

Choix unique pour tous les convives : une entrée, un plat et un dessert.

Les boissons soft et bières sont en extra

Le soda peut remplacer le forfait boisson pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool

Conditions de réservation

50% d'arrhes pour confirmer votre réservation (par virement ou par vente à distance)

Le solde 48h00 avant l'évènement ou le jour même de l'évènement.

Nombre de couverts définitif 48 heures avant le repas

Si annulation 21 à 4 jours avant le repas : 50 % du montant du solde facturé

Si annulation moins de 72 heures avant le repas : 100 % du montant du solde facturé

La base de facturation est nombre de personne communiqué 72h00 avant l'évènement.

LES EXTRAS SONT A PAYER LE SOIR MEME DE L'EVENEMENT

Fêtez votre évènement...  Dignement !



Les Vignes & La Commanderie du « Clos Montmartre »

Clos Montmartre : appellation d'origine

Surface totale : 2038 m²

Total Area: 2038 SqFt

Surface du vignoble : 1469 m²

Vineyard area: 1469 SqFt

Nombre de ceps : 1742

Number of Ceps: 1742

Principaux cépages : Gamay, Pinot noir & Landay

Main Grapes: Gamay, Pinot Black & Landay

Exposition : versant nord

Exhibition: North Slope

Production annuelle : 1000 bouteilles

Annual Production: 1000 bottles

L'étiquette reproduit l'affiche de l'année en cours

The label reproduces the poster of the year

Le vignoble de Montmartre resplendit tout au long de l'année par ses décorations florales, ses chemins de pavés, sa tonnelle aux vignes vierges montantes, sans oublier ses péchers de vignes.

The vineyard of Montmartre shines throughout the year by his floral decorations, its paths pavers, arbor with its Virgin Vines Tops without forgetting its Peach Vignes.

Les vignes sont situées au nord et bordées à l'est par le jardin du musée de Montmartre à l'angle de la rue des Saules et de la rue Saint-Vincent

The vineyards are located in the north and bordered to the east by the Garden of the Museum of Montmartre at the corner of Willow Street and Saint-Vincent street.

La « Commanderie du clos Montmartre » ainsi que ses vignes sont situées au sud, à l'angle de la rue Lepic et de la rue Norvins

The "Clos Montmartre Commandery and its vineyards are located in the South" at the corner of the Rue Lepic and Rue Norvins

Lieu féerique parisien réservé à notre clientèle, ce « petit coin de paradis » montmartrois vous offrira tout au long de l'année une prestation de qualité

Fairy Parisien place reserved for our customers, this "little corner of Paradise" Montmartre You will throughout the whole year, provision of quality.

Idéal pour immortaliser vos évènements

Ideal for Capturing your events