

Chez Raymonde

Le cabaret gourmand de Paris -119 avenue Parmentier – 75011 Paris



Cabaret Chez Raymonde

Les vendredis, samedis et dimanche à partir de 20 heures
Et tous les dimanches pour le déjeuner à partir de 12 heures 30

A deux pas du Canal St. Martin, de la République et de la Bastille, Chez Raymonde a ouvert ses portes le 21 septembre 1995. Petit bistrot de quartier au décor chaleureux, on y poussait les tables le week-end pour accueillir un accordéoniste. Rapidement les nombreux habitués aimant s'amuser après avoir bien dîné et les talents du chef, tant aux fourneaux que sur la piste de danse, ont contribué à la réputation de l'endroit...

Animé par des musiciens de grand talent, l'orchestre saura vous séduire et vous entraîner dans une atmosphère inoubliable.

Votre soirée se déroule toujours en 3 temps...

À partir de 20h, vous êtes accueillis par Yannick, le chef en personne, avec sa toque et son costume immaculé, qui trinquera avec vous avant d'aller en cuisine. Benoit, le Maître d'hôtel, vous prends alors "en main" avec efficacité, discrétion et gentillesse pour vous servir le repas dans une ambiance détendue et conviviale.

Vers 22H30, l'orchestre vous accompagne ensuite pendant une heure pour danser... ou regarder les autres danser.

Si le chef a réussi à "envoyer" toutes les tables, il passe un moment en votre compagnie et invite à danser celles et ceux qui le désirent (ce qui, compte tenu de ses talents de danseur, constitue un moment inoubliable pour les heureux élus!!) et dans les bons jours vous pourrez le voir dans une démonstration de tango avec le maître d'hôtel !!!

Vers 23 H30, enfin, c'est le cabaret. Toujours accompagnés par l'orchestre et en direct, le chef et le maître d'hôtel vous entraînent pendant une heure dans un autre monde où l'émotion et la bonne humeur sont les rois.



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

Accès



Les Formules

Formule Cabaret Prestige - Dîner au Champagne	
Formule Cabaret Gourmand - Dîner	
Formule Déjeuner Prestige (Tous les dimanches)	
Formule Déjeuner Gourmand (Tous les dimanches)	



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

MENU PRESTIGE

Dîner-spectacle / Déjeuner-spectacle (tous les dimanches)

Kir royal et ses amuse-gueule

Une entrée au choix

Un plat au choix

Pointe de Brie de Meaux affiné
et mesclun de salades

Un dessert au choix

Café

Eaux minérales Badoit ou Evian
(Une demi-bouteille par personne)

Champagne brut
"Charles Barr"
(Une bouteille pour 2 personnes)

ENTREES

L'entrée du jour

Rillettes maison aux deux saumons et basilic frais
Croustillant de homard frais sauce Américaine
Terrine de foie gras frais maison de canard

PLATS

Filet de poulet fermier à l'estragon & riz Basmati
Médallions de lotte aux baies roses & riz Basmati
Filet de boeuf au poivre & gratin Dauphinois

DESSERTS

Le dessert du jour

Terrine de chocolat noir & sa crème anglaise
Assortiment de sorbets arrosés de vodka
Gratin de fruits de saison
Baba au rhum & chantilly maison



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

MENU GOURMAND

Dîner-spectacle/Déjeuner-spectacle

Kir royal et ses amuse-gueule

Une entrée au choix

Un plat au choix

Pointe de Brie de Meaux affiné et mesclun de salades

Un dessert au choix

Café

Eaux minérales Badoit ou Evian
(Une demi-bouteille par personne)

Chiroubles (rouge)

Pinot noir d'Alsace (rosé)

Riesling (blanc)

(Une bouteille au choix pour 2 personnes)

ENTREES

L'entrée du jour

Rillettes maison aux deux saumons et basilic frais

Croustillant de homard frais sauce Américaine

Terrine de foie gras frais maison de canard

PLATS

Filet de poulet fermier à l'estragon & riz Basmati

Médallions de lotte aux baies roses & riz Basmati

Filet de boeuf au poivre & gratin Dauphinois

DESSERTS

Le dessert du jour

Terrine de chocolat noir & sa crème anglaise

Assortiment de sorbets arrosés de vodka

Gratin de fruits de saison

Baba au rhum & chantilly maison



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com