



Les petits princes à emporter

Ouvert du mercredi au samedi au exclusivement  
pour le dîner de 17h30 à 20h00

Comment ça marche ?

Vous vous connectez sur notre site internet [petits-princes.fr](http://petits-princes.fr) pour commander la veille avant 23h ou vous nous appelez au 01 41 47 87 61 et vous passez récupérer votre commande au restaurant 26 rue du Val d'Or le lendemain entre 17h30 et 20h00 du mercredi au samedi. Toutes nos préparations sont froides et à réchauffer chez vous selon les instructions qui vous seront transmises lors du retrait de votre commande.

Notre menu sera renouvelé chaque semaine.

Envie d'un repas sur mesure pour les fêtes de fin d'année, pour un événement spécial ou juste pour le plaisir ? Appelez nous au moins 3 jours avant et définissons ensemble LE menu dont vous rêvez.

A très bientôt et prenez soin de vous!

Menu du mercredi 02 au samedi 05 décembre

32 €

Gnocchi à la sauge, pignons de pin & copeaux de parmesan

\*\*\*\*\*

Blanquette de pan de veau confit, riz pilaf

\*\*\*\*\*

Crèmeux au citron, sablé breton

FAITES VOUS PLAISIR

Le pain au levain des Petits Princes :  
demi pain 750g / pain entier 1,5kg 7 € / 14 €

ENTRÉES

Velouté butternut, Comté & noisettes concassées 7 €  
Gravlax de saumon 12 €  
Gnocchi à la sauge, pignons de pin & copeaux de parmesan 9 €  
Notre terrine de campagne, pickles de légumes  
(1, 4 ou 6 personnes) 7 € / 25 € / 38 €  
Notre ballottine de foie gras de canard mi-cuit 250gr/500gr  
*Disponible à partir du 16 décembre* 36 € / 72 €

PLATS

Palombe rôtie, champignons des bois, jus court 29 €  
Blanquette de pan de veau confit, riz pilaf 20 €  
Gnocchi à la sauge, pignons pins & copeaux de parmesan 18 €

FROMAGES & DESSERTS

Comté millésime 300g 16 €  
Crèmeux au citron, sablé breton 8 €  
L'incontournable riz au lait à la vanille,  
fruits secs & caramel au beurre salé  
(1, 2 ou 4 personnes) 7 € / 12 € / 24 €

## LA CAVE DES PETITS PRINCES

### MAGNUMS

Veuve Clicquot – Carte Jaune	115 €
Billecart-Salmon Brut rosé	130 €
2017 – Anjou Blanc – Ivoire – <i>Château Soucherie</i>	36 €
2018 – Minervois – La Nine C. & J.B. Sénat	44 €
2018 – Minervois – Le Bois des Merveilles C. & J.B. Sénat	74 €

### CHAMPAGNES & BULLES

Brut Alpin – Crémant de Savoie – <i>Blard &amp; Fils</i>	21 €
Champagne R&L Legras – Blanc de Blancs Grand Cru	47 €
2008 Veuve Clicquot rosé	78 €

### VINS BLANCS

2018 Beaujolais blanc – Chardonnay Classique <i>Terres Dorées J.Paul Brun</i>	17 €
2018 Bourgogne Vezelay – l'Elégante <i>Domaine de la Croix Montjoie</i>	20 €
2018 Chablis Vieilles Vignes <i>GAEC De Oliveira Lecestre</i>	18 €
2017 Saint Romain – <i>Thierry &amp; Pascale Matrot</i>	30 €
2018 Meursault – <i>Henri Boillot</i>	72 €
2015 Chassagne Montrachet – Au Pied du Mont Chauve	67 €
2018 Sancerre – <i>Paul Prieur &amp; Fils</i>	22 €
2018 Savennières – Clos des Perrières <i>Château Soucherie</i>	33 €
2018 IGP Vin des Allobroges – Argile <i>Domaine des Ardoisières</i>	21 €
2017 Riesling – Kotabé – <i>Josmeyer</i>	25 €
2018 AOP Coteaux du Layon – Patrimoine <i>Château Soucherie</i>	25 €

### VIN ROSÉ

2019 AOP Gard – Scamandre Rosé – <i>Domaines Renouard</i>	29 €
---	------

## VINS ROUGES

2019 Morgon - <i>Domaine des Nuges</i>	19 €
2018 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune <i>Domaine Vincent Bachelet</i>	24 €
2017 Monthélie - <i>Domaine Changarnier</i>	36 €
2017 Pommard - <i>Les Vignots - Domaine Changarnier</i>	50 €
2014 Gevrey Chambertin - Au Vellé <i>Domaine Marchand-Grillot</i>	55 €
2018 Sancerre - <i>Paul Prieur &amp; Fils</i>	22 €
2018 VDF - La Syrah à Papa - <i>Domaine Stéphane Montez</i>	14 €
2017 Crozes Hermitage - Cuvée Clémence - <i>P&amp;V Jaboulet</i>	21 €
2017 Saint-Joseph - Terre d'Encre - <i>Georges Vernay</i>	46 €
2012 Costière de Nîmes - Scamandre <i>Domaines Renouard</i>	42 €
2016 VDP du Gard - Roc d'Anglade	57 €
2018 Minervois - La Nine - <i>C. &amp; J.B. Sénat</i>	20 €
2017 Minervois - Le Bois des Merveilles - <i>C. &amp; J.B. Sénat</i>	37 €
2012 Margaux - Baron de Brane	39 €
2007 Côtes de Castillon <i>Domaine de l'Aurage - Caroline &amp; Louis Mitjavile</i>	57 €

*L'ensemble des plats proposés a été élaboré à partir de produits bruts transformés sur place avec amour en respectant des règles strictes d'hygiène telle que le port systématique de masque et de gants par l'ensemble du personnel.*

Les Petits Princes - 26 rue du val d'or - 92150 SURESNES - 01 41 47 87 61

[petits-princes.fr](http://petits-princes.fr)

Prix nets en euros - taxes incluses