

MENU HUMOUR

TARIF GROUPE PUBLIC

79€ TTC

par personne

*Valable du Dimanche au Mercredi
du 01/08/2018 au 31/07/2019*

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices
Thon citronné, tartare de tomates
Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf
Ou
Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna
Ou
Wok de légumes

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux rouge, blanc ou rosé par personne

Vestiaire 2€ par personne en sus
Groupe à partir de 11 personnes

Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

MENU HUMOUR

TARIF GROUPE PUBLIC

84€ TTC

par personne

*Valable Jeudi, Vendredi & Samedi
du 01/08/2018 au 31/07/2019*

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices
Thon citronné, tartare de tomates
Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf
Ou
Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna
Ou
Wok de légumes

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux rouge, blanc ou rosé par personne
Café

Vestiaire 2€ par personne en sus

Groupe à partir de 11 personnes

Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

MENU ACROBATE

TARIF GROUPE PUBLIC

99€ TTC

par personne

Valable du 01/08/2018 au 31/07/2019

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Apéritif

Kir Vin Blanc

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices

Thon citronné, tartare de tomates

Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf

Ou

Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna

Ou

Wok de légumes

Ou

Souris d'agneau & petits légumes

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux rouge, blanc ou rosé par personne

½ Bouteille d'eau minérale

Café

Vestiaire 2€ par personne en sus - Groupe à partir de 11 personnes - Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

Oh! César

RESTAURANT · CABARET · CLUB

By César Palace Paris

MENU MAGICIEN

TARIF GROUPE PUBLIC

114€ TTC

par personne

Valable du 01/08/2018 au 31/07/2019

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Apéritif

Kir pétillant

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices
Thon citronné, tartare de tomates
Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf
Ou
Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna
Ou
Wok de légumes
Ou
Souris d'agneau & petits légumes
Ou
Pièce de bœuf & Pomme Anna

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de champagne par personne
½ Bouteille d'eau minérale
Café

Vestiaire 2€ par personne en sus - Groupe à partir de 11 personnes - Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPÉRATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

MENU

Oh ! César

TARIF GROUPE PUBLIC

129€ TTC

par personne

Valable du 01/08/2018 au 31/07/2019

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Apéritif

Coupe de champagne

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices

Thon citronné, tartare de tomates

Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf

Ou

Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna

Ou

Wok de légumes

Ou

Souris d'agneau & petits légumes

Ou

Pièce de bœuf & Pomme Anna

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de champagne MUMM par personne

½ Bouteille de Bordeaux Grave par personne

½ Bouteille d'eau minérale & Café

Vestiaire 2€ par personne en sus - Groupe à partir de 11 personnes - Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPÉRATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

MENU VIP CLUB

TARIF GROUPE PUBLIC

144€ TTC

par personne

Valable du 01/08/2018 au 31/07/2019

Comprend le dîner, les boissons, le spectacle, le club

Apéritif

Coupe de champagne MUMM

Assortiment de 3 entrées servi

Chantilly de foie gras, pain d'épices

Thon citronné, tartare de tomates

Méli-Mélo de chèvre au miel, raisins et abricots

Poisson

Risotto de Saint-Jacques

Plat au choix

Cocotte de cabillaud au chorizo, tomates cerise & riz pilaf

Ou

Suprême de volaille, sauce foie gras Champagne & Pomme Anna

Ou

Wok de légumes

Ou

Souris d'agneau & petits légumes

Ou

Pièce de bœuf & Pomme Anna

Dessert

Gourmandise surprise du Oh ! César

Boissons

½ Bouteille de champagne MUMM par personne

½ Bouteille de Mouton Cadet (Baron Philippe de Rothschild) par personne

½ Bouteille d'eau minérale & Café

Vestiaire 2€ par personne en sus - Groupe à partir de 11 personnes - Menu susceptible de changement sans préavis

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.