



*L'Aigle d'Or*

*Réceptions, Mariages  
et Séminaires*



8 Rue de Paris - 77183 CROISSY-BEAUBOURG

01 60 05 31 33

[restaurant@aigledor.fr](mailto:restaurant@aigledor.fr)

[www.aigledor.fr](http://www.aigledor.fr)



# Nos salles de réception

## L'Aigle d'Or, une table historique à Croissy-Beaubourg

A quinze minutes de Paris, l'Aigle d'Or vous invite à profiter de l'instant présent, loin de la ville et de l'agitation.

### Une histoire de famille

Chez les Giliams, l'Aigle d'Or est une belle histoire de famille. Ensemble, ils transforment peu à peu l'auberge en restaurant gastronomique.

La grange est convertie en salle de restaurant cosy, la cour devient une terrasse où vous relaxer dans une atmosphère paisible et ombragée.

En 1980, Hervé et Jean-Louis Giliams, les fils de René, reprennent le restaurant familial de Croissy-Beaubourg. Le duo apporte à son tour sa patte à l'auberge et propose d'y organiser séminaires, mariages, anniversaires, baptêmes et autres évènements.

Kévin rejoint son Père en cuisine et continue de faire vivre la tradition familiale.

### Nos salles de réception

Avec leurs poutres apparentes en bois, les salles et salons vous invitent à vous détendre dans un cadre cosy et traditionnel. De capacités différentes (allant de 10 à 200 convives), les salles de réception du restaurant sont parfaites pour vos réunions en petits comités comme pour vos grands évènements.

ESPACES	SUPERFICIE	COCKTAIL	A TABLE	FAUTEUIL ROULANT
ROMAIN	200 m2	250	150	OUI
KEVIN	65 m2	80	50	DIFFICILE
AMANDINE	60 m2	40	50	DIFFICILE
SALON ROSE	30 m2	25	25	OUI

## ROMAIN

200 m<sup>2</sup>

○○○  
○○○  
○○○ COCKTAIL  
200 personnes

○○○  
○○○ BANQUET  
50 à 170 personnes



## KÉVIN

65 m<sup>2</sup>

○○○  
○○○  
○○○ COCKTAIL  
80 personnes

○○○  
○○○ BANQUET  
30 à 60 personnes



## AMANDINE

60 m<sup>2</sup>

COCKTAIL  
40 personnes

BANQUET  
20 à 40 personnes



## SALON ROSE

30 m<sup>2</sup>

COCKTAIL  
25 personnes

BANQUET  
10 à 20 personnes



# Vins d'honneur

**Nos Formules inclus olives de Provence, mélanges salés &  
2 gougères au comté par personne**

## **Formule 1 (servi à table ou en buffet)**

19€

1 Cocktail Maison avec ou sans alcool par personne ;  
Purée de fruits frais / Citron vert / Martini dry / Vins Champenois

\*\*\*

## **Formule 2 (servi en buffet 1 heure)**

28€

\*Open Bar Hors Champagne

\*\*\*

## **Formule 3 (servi en buffet 1 heure )**

40€

\*Open Bar Avec Champagne

\*OPEN BAR : Whisky, Porto, Cocktail Maison, Kir, Gin,  
Champagne Amadeo, Bieres Heineken, Softs, Eaux minerales, ...

## **Nos Options "Mini Bouchées"**

Pain Surprise Assorti (Saumon Boeuf Boursin Noix...)

38€

1 pour 20 personnes environ

Assortiments de 3 Bouchées Chaude

11€

( 1 Nem gambas poireaux / 1 Mini Croc Mr. / 1 Feuilleté Fromage)

Plateau de 3 Bouchées Froide

9€

(1 Pic / 1 Verrine / 1 Cuillère)

9€

1 Caissette de Saumon Fumé ou Jambon Iberic par personne

Les produits des bouchées salées peuvent varier selon la saison.  
Les cocktails débutent à 19h, avec possibilité de commencer plus tôt en  
ajoutant des heures supplémentaires.

# Le Menu

**FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
NOS TARIFS SON TOUT INCLUS (EAUX, VINS, CAFE, SERVICE ...)**

Une mise en bouche	5€
Granité ou Trou Normand	5€

## Entrées

<b>Le Foie Gras de Canard</b> Cuit au Naturel / Parfumé au Sauternes / Chutney exotique & Gelée	35€
<b>La Belle Assiette Gourmande de l'Auberge</b> (nougat de volaille & foie gras de canard + 3 produits de saison)	32€
<b>Le Coeur de Saumon Fumé au bois d'hêtre, par nos soins,</b> Gaspacho de petits pois/ Amandes torréfiés / Espuma Citron Beldi	29€
<b>Le Demi Homard Breton cuit au Court Bouillon,</b> Macédoines au Combawa / Sauce Rouille Safrané	54€
<b>Le Donuts de Turbotin ,</b> Artichauts / Espuma au gingembre / Gel de yuzu & agrumes	26€
<b>Les Crevettes Marinées à l'Aneth</b> Avocat & Mangue / Espuma Citron Beldi / Sablé aux Olives d'Oppio	26€

## Plats Viandes

<b>La Volaille Fermière en Ballotine,</b> Farce fine aux Girolles / Gâteau de pommes de terre Légume de Saison Confit / Sauce Suprême réduite à la noisette	39€
<b>L'épaule d'Agneau en Dariole,</b> Braisée au four et mijotée pendant 7h, préparé dans un farci d'aubergine au raz el anuth , réduction au thym et romarin / Pastilla Beldi	37€
<b>Le Filet de Boeuf en croute de moëlle,</b> Gratin dauphinois / Champignons des bois / Sauce Bourguignonne	49€

**FAIRE UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES  
NOS TARIFS SON TOUT INCLUS (EAUX, VINS, CAFE, SERVICE ...)**

## *Plats Poissons*

**La Dorade Royale ou dos de Cabillaud** (selon arrivage), 38€  
Tombée d'épinards frais / petits légumes parfumés d'herbes/  
Beurre blanc au Combawa

**Le Pavé de Turbot ou Bar de petite pêche,** 56€  
Risotto (tomate/safran/basilic) & Coquillages / Sauce au Chablis

**La Brochette de Gambas Kaviari & Saint Jacques,** 58€  
Royale de Potimarron aux légumes / Sauce à l'Armoricaine

## *Fromages*

**Brie de Meaux affiné,** salade et raisin 12€

**Sélection de Fromages fermiers,** salade et noix 17€

## *Desserts*

**La Tarte Tatin caramélisée,** glace vanille bourbon 16€

**Le Nougat Glacé** aux fruits parfumés au vieux Rhum agricole, des fruits 17€

**Le Paris Brest** aux éclats de noisettes, glace à la Vanille de Madagascar 19€

**Croquant moelleux au chocolat Valhrona,** caramel beurre salé 18€

**Le Mille feuille aux Fruits de Saison ( Ananas / Poire / Fraises)** 20€

**Le Citron en Trompe l'Oeil façon "Cédric Grolet" et son Sorbet** 20€

**La Pièce Montée Traditionnel,** 20€

Crème pâtissière au Grand Marnier / Vanille ou chocolat (3 choux/pax)

## *Menu enfant*

**Jus de Fruits - Entrée - Plat - Dessert** 40€

**Jus de Fruits - Plat - Dessert** 30€

**Inclus :** Jus de fruits, sodas, eaux minérales, gougères et feuilletés

# Informations et Conditions Générales

## Dans nos tarifs, sont inclus :

- Le service de 12h à 16h30 et/ou le service de 19h à 00h30 du matin.  
(heures supplémentaire acceptées)
- Les Eaux, les vins de qualité et millésimés servis à discrétion durant le repas, le café, les mignardises , le service et la location de la salle...
- Il vous sera demandé de faire un choix de menu unique pour l'ensemble des convives.  
Une exception sera faite pour les personnes avec des allergies alimentaires.

## Dans nos tarifs, ne sont pas inclus :

- Toute heure entamée sera due. (160€/heure/maître d'hôtel (1 Maître d'hôtel pour 20pers).
- **Au-delà de 16h30 (pour un déjeuner) ou 00h30 du matin (pour un dîner);**  
La salle doit être libérée, et le matériel rangé.  
Le client et le DJ doivent quitter les lieux et le parking.

## Nourriture & Boissons (tarif de nuit)

Boissons non alcoolisées	6€
Assortiment de petits fours (2 pièces/pax)	5€
Boissons alcoolisées supérieur (à la bouteille)	120€
Champagne Brut Amadéo	56€
Champagne Taittinger	100€
Droit de bouchon Champagne	15€/ bouteille

## Décoration

Location de housse de chaise blanche	4€
Centre de Table	45€

## Réservation et règlements :

Un acompte de 30% confirmera votre réservation et le solde de la facture sera à régler le jour de votre évènement. **Acompte non restituable mais consommable.**

- La facturation tiendra compte du nombre définitif confirmé 48h avant le Jour J.
- Au-delà de 5 enfants, un service de baby-sitter est fortement recommandé.
- Toute résiliation par le client, entraîne la perte de l'acompte versé.  
Cet acompte pourra être consommé un autre jour dans notre établissement.
- Nos prix sont susceptibles de varier d'une année sur l'autre.