

---

# LES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

Au Campus Louveciennes by BNP PARIBAS

---

*Millesse*

INVITEZ L'EXCEPTION

# L'ESPRIT MILLESSENCE

---

## Yannick Alléno, un partenaire

Grace à sa collaboration avec le chef Yannick Alléno, trois étoiles au Guide Michelin, Millesence transforme chaque instant de restauration en une expérience unique et mémorable.

## Notre volonté

Les chefs Millesence ont à coeur de faire dialoguer les saveurs pour provoquer de véritables émotions gustatives. Nous vous accompagnerons afin que votre évènement soit une réussite.



# NOS OFFRES



Clé en main



Sur mesure

Tous les tarifs sont estimés en TTC.





Nous vous proposons une offre clé en main, de l'apéritif à la soirée dansante pour vous permettre de profiter de votre soirée.

NOTRE OFFRE CLÉ EN MAIN





# CLÉ EN MAIN

## L'apéritif

---

Accueillez vos invités avec un apéritif au champagne, un bar à alcool et des pièces cocktail pour le début d'une soirée réussie.

## Le repas

---

Choisissez entre les entrées, les plats et les desserts qui correspondent à vos envies.

## La soirée dansante

---

Profitez de votre soirée dansante grâce à nos propositions.



# L'APÉRITIF



Champagne



Open Bar  
(Whisky, Pastis ou Ricard,  
Martini rouge & blanc,  
Rhum blanc)



Cocktail 9 pièces  
(Assortiment de pièces  
cocktail salées et  
brochettes apéritives)



# LE REPAS

*Le choix des entrées, des plats et les desserts est à faire en fonction de la carte.*

## Formule Classique

---

Entrée  
Plat  
Dessert

## Formule Prestige

---

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert



## Entrées

Burrata aux épices, copeaux de courgettes jaunes & vertes, roquette & feuille de brick craquante

Oeuf mollet croustillant & sa caponata Sicilienne, tuile de parmesan

Gaspacho de tomates déstructuré & canard fumé

## Plats

Suprême de volaille jaune, purée de pommes de terre au romarin & shiitakés, jus corsé

Dos de skrei poché, petits pois & fèves à la crème de curry et croûtons dorés

Agneau confit à la carotte, aubergine condimentée & jus au thym

# FORMULE CLASSIQUE



## Entrées

Foie gras à la cerise noire & son chutney acidulé, baguettine toastée

Moelleux de crabe & tomates anciennes, gelée de pépin & pesto de basilic

Saumon mariné aux radis multicolores & gelée de coriandre

## Plats

Quasi de veau & sa pomme Anna à la salsa tartufata, jus au thym citron

Saint-Pierre rôti aux asperges & champignons, fleur de câpres croustillantes, sauce vin blanc

Filet de bar à l'unilatéral, risotto vert aux courgettes, bisque de crustacés

# FORMULE PRESTIGE



...Carré breton aux poires, vanille & poivre des Gorilles

...Palet vanille & caramel salé

...Finger chocolat, passion & épices

...La pêche & nectarine aux saveurs d'Espelette

...Sphère noix de coco & chocolat au lait

...Poire Belle Hélène en coque de chocolat

# LES DESSERTS



# LA SOIREE DANSANTE



Fontaines de cocktail  
avec & sans alcool  
*1 fontaine pour 25 personnes*



Mignardises sucrées



Buffet de boissons  
chaudes



# LES TARIFS

de notre offre “Clé En Main”

OFFRE CLÉ EN MAIN –  
FORMULE CLASSIQUE

130 €

PAR PERSONNE

Hors vins / Hors personnel

OFFRE CLÉ EN MAIN –  
FORMULE PRESTIGE

150 €

PAR PERSONNE

Hors vins / Hors personnel



Faites vous plaisir en choisissant vos prestations à la carte.

NOTRE OFFRE SUR MESURE





# SUR MESURE

## L'apéritif

---

Faites votre choix parmi nos offres et nos animations pour un apéritif réussi.

## Le repas

---

Choisissez entre les entrées, les plats et les desserts qui correspondent à vos envies.

## La soirée dansante

---

Agrémentez votre soirée grâce à nos différentes propositions.



## Cocktail 6 pièces

*Pour une heure de cocktail*

16 €  
PAR PERSONNE

Assortiment de pièces cocktail  
et brochettes salées froides

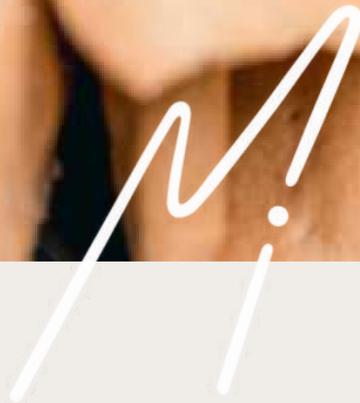
## Cocktail 12 pièces

*Pour deux heures de cocktail*

28 €  
PAR PERSONNE

Assortiment de pièces cocktail  
et brochettes salées froides, et  
pièces cocktail chaudes

# L'APÉRITIF



# LES ANIMATIONS SALÉES

A close-up photograph of a wooden cutting board with a round, golden-brown bread roll and a black-handled knife. The board is set on a grey surface, and a glass is partially visible in the top left corner.

## SAUMON MARINÉ À L'ANETH, PAIN AUX CÉRÉALES

---

Découpe de saumon mariné par les chefs devant vos convives

## GAMBAS À LA PLANCHA\*

---

Gambas snackées devant vos yeux par les chefs

11 €

PAR PERSONNE / PAR ANIMATION

## FOIE GRAS À LA PLANCHA ET SA BAGUETTE\*

---

Foie gras snacké devant vos yeux, servi avec une baguette

*\*Les animations nécessitant une cuisson sont réalisables en extérieur uniquement. En cas de mauvais temps, la cuisson se fera en cuisine, le dressage et le service devant vos convives.*

A photograph of a dining table with wine glasses, a fork, and a plate. The table is set with a white tablecloth, a blue plate, and a silver fork. There are two wine glasses, one of which is partially filled with a light-colored liquid. A small bowl of nuts is also visible on the table.

# LES BOISSONS

## BAR À SOFT

---

Sodas, jus de fruits, eau  
plate & gazeuse

5 €

PAR PERSONNE

## OPEN BAR

---

Whisky, Pastis ou Ricard, Rhum  
blanc, Martini rouge & blanc, softs

15 €

PAR PERSONNE

## JARRES DE COCKTAIL

---

Mojito, Spritz, Sangria, Punch ou  
Marquissette

180 €

POUR 25 PERSONNES

## JARRES DE COCKTAIL SANS ALCOOL

---

Virgin Mojito, Virgin Mojito fraise ou  
Soft Vanilla (ananas, thé vert, sirop vanille)

120 €

POUR 25 PERSONNES

# LES ENTREES

Burrata aux épices, copeaux de courgettes jaunes & vertes, roquette & feuille de brick craquante

Oeuf mollet croustillant & sa caponata Sicilienne, tuile de parmesan

Gaspacho de tomates déstructuré & canard fumé

12,50 €

Foie gras à la cerise noire & son chutney acidulé, baguettine toastée

Moelleux de crabe & tomates anciennes, gelée de pépin & pesto de basilic

Saumon mariné aux radis multicolores & gelée de coriandre

15,90 €



# LES PLATS

Suprême de volaille jaune, purée de pommes de terre au romarin & shiitakés, jus corsé

Dos de skrei poché, petits pois & fèves à la crème de curry et croûtons dorés

Agneau confit à la carotte, aubergine condimentée, jus au thym

22 €

Quasi de veau & sa pomme Anna à la salsa tartufata, jus au thym citron

Saint-Pierre rôti aux asperges & champignons, fleur de câpres croustillante, sauce vin blanc

Filet de bar à l'unilatéral, risotto vert aux courgettes, bisque de crustacés

26,40 €



M!

# LES DESSERTS

...Carré breton aux poires, vanille & poivre des Gorilles

...Palet vanille & caramel salé

...Finger chocolat, passion & épices

...La pêche & nectarine aux saveurs d'Espelette

...Sphère noix de coco & chocolat au lait

...Poire Belle Hélène en coque de chocolat

15 €



Mi



# LES AUTRES OPTIONS

## ASSIETTES OU BUFFET DE FROMAGES

---

Sélection de 3 fromages pour accompagner la fin de votre repas.

7 €  
PAR PERSONNE

## BUFFET DE DESSERTS

---

Sélection de mini desserts (carte en fonction de la saison)

12 €  
PAR PERSONNE

## PIÈCE MONTÉE

---

Réalisée par notre partenaire Dalloyau, nous vous proposons toute sorte de pièce montée ou wedding cake.

*Si vous souhaitez faire appel à un prestataire extérieur, un droit de service de 5 € par personne vous sera facturé.*

SUR DEVIS



# LA SOIREE DANSANTE



## CAFÉ & THÉ

Le café et le thé sont servis sous forme de buffet après le repas.

**2,10 €**  
PAR PERSONNE

## LES CREPES

Régalez vous avec notre bar à crêpes, accompagné de différents toppings

**8 €**

POUR 2 CREPES PAR PERSONNE

## LES SWEET BAG

Les guimauves **8 €**  
PAR PERSONNE

Les chocolatés **10 €**  
PAR PERSONNE

L'assortiment **12 €**  
PAR PERSONNE

## LES BOISSONS

Fontaines de cocktail avec ou sans alcool ou bar à alcool, restez hydratés !





# LES BOISSONS

## BAR À SOFT

---

Sodas, jus de fruits, eau  
plate & gazeuse

5 €

PAR PERSONNE

## OPEN BAR

---

Whisky, Pastis ou Ricard, Rhum  
blanc, Martini rouge & blanc, softs

15 €

PAR PERSONNE

## JARRES DE COCKTAIL

---

Mojito, Spritz, Sangria, Punch ou  
Marquissette

180 €

POUR 25 PERSONNES

## JARRES DE COCKTAIL SANS ALCOOL

---

Virgin Mojito, Virgin Mojito fraise ou  
Soft Vanilla (ananas, thé vert, sirop vanille)

120 €

POUR 25 PERSONNES



# LES AUTRES PRESTATIONS

## Le buffet

---

Faites vous plaisir avec un buffet assis, où un choix d'entrée et de dessert vous sera demandé

## Le brunch

---

Prolongez la fête avec notre brunch, où un choix pourra vous être demandé

## Les repas en plus

---

Faites plaisir à tous vos convives.



# LE BUFFET MILLESSENCE

## Les entrées

Carpaccio de tomates anciennes & basilic  
Saumon mariné au Sichuan & citron vert, pommes de terre roseval aux herbes & vinaigrette  
moutarde  
Taboulé au canard fumé & abricot  
Salade de légumes croquants de saison & ses gambas aux épices

## Viande & poisson

Longe de veau au romarin, jus corsé  
Fricassée de lotte & sauce champignons

## Les garnitures

Riz vénéré condimenté  
Petits pois, carottes & oignons

## Plateau de fromages

## Les desserts

Cup cake vanille  
Tartelette au citron  
Panna cotta vanille & mangue  
Mousse au chocolat  
Salade de fruits



# LE BRUNCH

## Les boissons

Café, thé, chocolat chaud & lait  
Jus d'orange & jus de pamplemousse

## Les eaux détox (au choix)

Fraise & Mélisse  
Pastèque & Romarin  
Mûre & concombre

## La boulangerie

Mini croissant  
Mini pain au chocolat  
Brioche nature & au sucre  
Baguette & pain tranché  
Confitures du moment



Mi!

# LE BRUNCH

## Le froid (3 choix)

Rôti de veau & boeuf

Suprême de volaille aux épices

Assortiment de charcuteries

Salade d'épeautre aux herbes, thon mi-cuit

Tzatziki de céleri branche & fraise, sarrasin grillé

Focaccia aux légumes de saison

## Le chaud (3 choix)

Oeufs brouillés & bacon

Quiche tomates & St-Maure de Tourraine

Gigot d'agneau, ragout de haricots

Escalope de saumon, sauce à l'oseille & ratatouille

Risotto de petits pois & tomates confites

## Le sucré (3 choix)

Yaourt à la Grecque

Carrot cake

Crêpes

Muffin à la myrtille

Salade de fruits



# LES TARIFS

LE BUFFET MILLESSENCE

45 €

PAR PERSONNE  
Hors vins / Hors personnel

LE BRUNCH

40 €

PAR PERSONNE

# LES REPAS EN PLUS



## MENU VÉGÉTARIEN

30 €

Crèmeux d'artichauts, jardin de légumes  
crus & cuits, vinaigrette au miel

*ou*

Gaspacho de tomates ananas & baguettine  
croustillante aux olives, oignons pickles

Risotto de petits pois & champignons,  
tuiles de céréales

*ou*

Tajine de légumes de saison, citron confit &  
boulgour

Tartelette aux pommes, verveine & citron  
vert

POUR LES ENFANTS

15 €

POUR VOS PRESTATAIRES

25 €

## MENU SANS GLUTEN

30 €

Terrine de légumes & mayonnaise aux  
herbes

*ou*

Pannacotta de petits pois, tartare de  
tomates & vinaigrette de coriandre

Risotto de pâtes au citron & aux  
asperges

Tartelette aux pommes, verveine &  
citron vert



# Carte des vins

*La carte des vins est non exhaustive, nous pouvons nous adapter à vos envies.*

*Si vous souhaitez fournir vos propres boissons, un droit de bouchon de 4 € vous sera facturé par bouteille ouverte.*

## GAMME STANDARD

 Montlouis sur Loire – Jacky Blot

 Touraine Chenonceau – J. Delaunay

 Bordeaux – Comtesse de Malet  
Roquefort

20 €/BOUTEILLE

## GAMME SUPERIEURE

 Champagne Louis Constant

 Graves blanc – C. Pontey Lamartine

 Côte du Rhône – Famille Perrin

30 €/BOUTEILLE

## GAMME PRESTIGE

 Champagne Laurenti

 Bourgogne Chardonnay – H. Garrey

 Menetou Salon – D. de Chatenoy

40 €/BOUTEILLE

# INFORMATIONS UTILES

Les frais de personnel

## MAÎTRE D'HÔTEL

1 maître d'hôtel pour  
20 personnes, de 14h00 à 00h00

414 €

## CUISINIER

1 cuisinier pour  
25 personnes, de 11h00 à 21h00

414 €

## PLONGEUR

1 plongeur pour  
70 personnes, de 18h00 à 04h00

290 €

*Les heures supplémentaires sont facturés 40€ TTC par personne. Toute heure commencée est due.*



# INFORMATIONS UTILES

## Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes blanches, verrerie, couverts & vaisselle)

Pour toute demande particulière, vous pouvez nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

*Millescence*  
INVITEZ L'EXCEPTION



# CONDITIONS GENERALES

## La dégustation

Afin d'affiner vos choix, nous vous proposons une dégustation (uniquement pour les menus servis à l'assiette). Cette dégustation sera composée de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Elle sera offerte si vous décidez de choisir Millesence en tant que traiteur. Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 40 € par personne.

*Millesence*  
INVITEZ L'EXCEPTION



# CONDITIONS GENERALES

## Les acomptes

Suite à la signature de votre devis, nous vous demanderons :

- 3 mois avant votre : 30% du montant global du devis
- 1 mois avant : 60 % du montant global du devis

Après votre évènement : le solde ainsi que les ajustements suite à votre évènement.

Il est impératif de nous confirmer par écrit 15 jours avant la date de l'évènement le nombre d'invités définitifs (aucun ajustement de facturation ne pourra être fait à moins de 15 jours de l'évènement)

*Millescence*  
INVITEZ L'EXCEPTION



# NOUS CONTACTER

Millessence

Campus Louveciennes by BNP Paribas

34 rue de Voisins

78430 Louveciennes

---

[restauration.campuslouveciennes@bnpparibas.com](mailto:restauration.campuslouveciennes@bnpparibas.com)

07.76.35.05.56

---

[www.millessencelouveciennes.com](http://www.millessencelouveciennes.com)

*Millessence*

INVITEZ L'EXCEPTION

