



# LA CREMAILLERE 1900

15, Place du Tertre

75018 Paris

Tél : 0033 1 46 06 58 59

Fax : 0033 1 42 64 08 57

[cremaille1900@club.fr](mailto:cremaille1900@club.fr)

[www.cremaillere1900.com](http://www.cremaillere1900.com)



## **Vous propose ses MENUS GROUPE**

Dans un cadre 1900, agrémenté par des peintures de style Mucha, nous vous accueillons au cœur du Village de Montmartre.

Capacité du restaurant : 350 personnes l'hiver et 450 personnes l'été

### **Déjeuner & dîner**

**Cocktail, Brunch & Buffet**

**Petit-déjeuner & goûter**

**Menus avec animation Cabaret à partir de 35 personnes**

**Menu Cancan** avec danseuse et pianiste

**Menu Guinguette** avec chanteuse, accordéoniste et pianiste

**Menu Spectacle**, 2h de Cabaret Parisien

Imitateur, humoriste, magicien, chanteuse selon programmation

**Rires, plaisirs et émotions sont de rigueur**



The restaurant La Crémillère 1900 is located Place du Tertre, a few streets away from Paris Montmartre's Basilica of the Sacré Coeur.

Enjoy some delicious, high-quality and traditional French food, including seafood, by the Chef Franck Grelier.

By the evening, a pianist plays music and you can book a cabaret show for your group.

The dining room has a 1900's decor with paintings from the Belle Époque.

You could as well, enjoy our intimate garden with its Wallace fountain, cobblestones and horse chestnut trees.



During summer, you can choose either this peaceful garden or the animated Place du Tertre, where artists and painters expose their easels.

La Crémillère 1900 welcomes up to 450 persons in summer and 350 persons in winter.



**2 hours of comedy show, magician, imitator, singer**  
**Minimum 35 participants**

**MENU SPECTACLE N°1**

**62 €**

**Cuisses de grenouilles à la Provençale**

Frogs's legs

**Bavaroise de crabes et d'écrevisses**

Bavaroise of crab & crayfish

**Feuilleté de pétoncles et d'écrevisses au coulis de crustacés**

Scallops & crayfishes with shellfish sauce in pastry

—

**Filet de saumon et daurade au Riesling en papillote**

Salmon and sea bream fillets with Riesling, in parcels

**Côte de veau à la crème de morilles et son gratin dauphinois**

Veal cutlet with morel sauce and potatoes gratin

**Confit de canard et son gratin dauphinois**

Preserved duck with potato gratin

—

**Nougat glacé aux amandes**

Iced nougat with almonds

**Crème brûlée**

Custard cream

**Charlotte aux poires et chocolat**

Pears charlotte cake

**Kir**

Kir

**1 Bouteille de Bordeaux blanc ou rouge 4**

1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

**Café**

Coffee

**MENU SPECTACLE N°2**

**82 €**

**Salade de croustillants de langoustines au basilic et tartare de saumon**

Salad of crayfishes with basil sauce and tartare of salmon

**Gambas, poivrons doux, flambées au Whisky**

Gambas sweet peppers, flambé Whisky

**Salade périgourdine, foie gras maison, magrets de canard fumés, haricots verts, salade, tomate**

Perigord salad foie gras, smoked duck breasts, French beans, salad and tomatoes

—

**Filet de sole au Riesling en papillote**

Fillet of sole with Riesling, in parcels

**Filet de bœuf, sauce au poivre et sa garniture**

Fillet of beef, pepper sauce and its accompaniment

**Souris d'agneau braisée, pommes dauphines**

Braised knuckle of lamb, potatoes

—

**Tarte amandine aux pommes, boule de glace vanille**

Almond and apple pie served with vanilla ice cream

**Crème brûlée**

Custard cream

**Profiteroles au chocolat noir**

Pastry vanilla ice and hot chocolate

**Kir royal**

Champagne's kir

**1 Bouteille de Bordeaux blanc ou rouge 4**

1 Bottle of white or red Bordeaux for 4

**Café**

Coffee

## Menus with animations

2 hours of comedy show, magician, imitator, singer

Minimum 35 participants

### MENU SPECTACLE N°3

90 €

#### Feuilleté de pétoncles et d'écrevisses au coulis de crustacés

Scallops & crayfishes with shellfish sauce in  
pastry

#### Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

#### Assiette de fruits de mer

Sea food assortment

—

#### Carré d'agneau et son jus à la fleur de thym

Rack of lamb with thym

#### Filet de bar grillé, sauce choron et croustillant de légumes au basilic

Sea bass fillet, Bearnaise sauce and crispy  
vegetables with basil

#### Aiguillette de canard aux figues et purée de céleri

Duck fillet with figs and mashed celery

—

#### Crème brulée et brunoise de fruits frais

Custard cream

#### Nougat glacé

Iced nougat

#### Tarte tatin tiède et glace vanille

Upside down apple pie and vanilla ice  
cream

#### Kir royal

Champagne's kir

#### 1 Bouteille de vin blanc Sancerre pour 4

1 Bottle of white wine Sancerre

#### 1 Bouteille de rouge Bordeaux Médoc 4

1 Bottle of red Bordeaux Médoc for 4

#### Café

Coffee

### MENU SPECTACLE N°4

110 €

#### Salade de Saint-Jacques et de Langoustines tièdes au vinaigre balsamique

Warm scallops and crayfishes in salad with  
balsamic vinegar

#### Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras

—

#### Filet de turbot glacé au Champagne

Turbot fillet cooked in Champagne

#### Mignon de veau aux morilles et sa garniture

Veal medallions with morels and its  
accompaniment

#### Filet de bœuf périgueux et sa garniture

Fillet of beef and its accompaniment

#### ½ Homard grillé, beurre de corail

½ Grilled lobster, coral butter

—

#### Tulipe de fruits frais et glace rhum raisin

Fresh fruits and rum raisin ice cream

#### Assiette de petits fours sucrés

Plate of sweet "petits fours"

#### Moelleux au chocolat et mini crème brulée

Tender chocolate cake with mini custard  
cream

#### 1 Bouteille de Saint Joseph blanc pour 4

1 Bottle of white wine Saint Joseph for 4

#### 1 Bouteille de rouge Saint Estephe pour 4

1 Bottle of red wine Saint Estephe for 4

#### 1 Bouteille d'eau minérale pour 2

1 Bottle of mineral water for 2

#### 1 Coupe de Champagne

1 Glass of Champagne

#### Café

Coffee

## COCKTAIL APERITIF

Assortiment sur Buffet pendant 1 heure

Buffet for 1 hour

**14€**

**4 Canapés froids / 4 cold canapés**

**Saumons fumé / smoked salmon**

**Asperges / aspergus**

**Jambon cru / ham**

**Foie gras maison / homemade foie gras**

**2 Verrines / 2 cups**

**Avocat Guacamole / guacamole avocado**

**Tarte de Saumon / salmon tartar**

**½ Eau minérale ou un jus d'orange**  
½ bottle of mineral water or orange juice

**23€**

**2 Verrines / 2 cups**

**Avocat Guacamole / guacamole avocado**

**Chèvre frais aux herbes / goat cheese  
with herbals**

**4 Canapés froids / 4 cold canapés**

**Saumon fumé / smoked salmon**

**Rillettes de saumon / rillettes de saumon**

**Jambon cru / ham**

**Foie gras maison / homemade foie gras**

**Œuf de saumon / salmon eggs**

**5 Pièces chaudes (Tartelettes aux  
poireaux, mini-pizza, mini quiches,  
Pruneau au bacon, feuilleté au saumon)**

5 warm pieces (Leeks tarts, mini-pizza,  
mini pies, prune with bacon and salmon  
puff pastry)

**½ Eau minérale, soda et jus d'orange**  
½ bottle of mineral water, soda and  
orange juice

## More...



### Boissons / Drinks

<b>Kir</b> .....	3€
<b>Kir royal / Champagne's kir</b> .....	7€
<b>½ bouteille d'eau minérale / ½ Bottle of water</b> .....	3€
<b>Bière / Beer</b> .....	5€
<b>Bouteille de vin / Bottle of wine</b> .....	22€

### Pour accompagner l'apéritif / to serve with drinks

Package n° 1.....5€

#### **3 Canapés (saumon fumé, jambon de parme, œufs de lump)**

3 Canapés (Smoked Salmon, Raw Ham, Eggs of Salmon)

**Et / and**

#### **2 Verrines**

2 Fancy cups

Package n°2.....3€

#### **Chips, cacahuètes, olives, feuilletés maison**

Peanuts, Chips, Olives & Homemade cheese puff pastries

### Supplément nourriture / Food

**Assiette de fromages / Assortment of cheeses**.....6€



**Petit déjeuner / Breakfast**.....12€

**1 thé ou 1 café / 1 tea or 1 coffee**

**1 jus d'orange / 1 orange juice**

**½ bouteille d'eau minérale / ½ bottle of mineral water**

**1 pain au chocolat or croissant**

### Extra services

**Menu personnalisé, par menu / Customized menu, per menu**.....2€

**Vestiaire, 1 hôtesse pour 80 pers. / Bag bar, 1 hostess for 80 people**.....150€

## Animations / Entertainment



<b>Accordéoniste ou chanteur /</b> Accordionist or singer.....	220€
<b>Orchestre ou DJ /</b> Orchestra or DJ .....	800€
<b>Caricaturiste ou silhouettiste</b>	
Caricaturist or silhouette drawer (1 for 25 people).....	300€
<b>Portraitiste /</b> Portraitist (6 portraits /2h) .....	450€
<b>Cérémonie d'accueil par les Petits Poulbots (20min)</b>	
Welcoming ceremony by the Montmartre's orchestra .....	350€



<b>Visite des vignes de Montmartre et dégustation</b>	
Montmartre's vineyards visit and wine testing .....	14€
<b>Accueil par le Chef de la Commanderie de Montmatre</b>	
Welcome by Chef of the Montmartre's Commandery	



<b>Location de la Commanderie de Montmartre</b> <i>Personnel non inclus</i>	
Montmartre's Commandery renting.....	400€
<b>Intronisation</b> par la Commanderie du Clos Montmartre et Remise du « Diplôme d'écuelier de la Commanderie du Clos Montmartre ».....	450€

### **Pétanque, Minium 20 personnes / minimum 20 people**

<b>Location du materiel et un soft, par personne pour 2 heures</b>	
Full furnished and 1 soft drink, per person for 2 hours.....	15€
<b>Location du terrain de pétanque pour 2 h avec l'équipe du club</b>	
<b>Pour 20 à 49 personnes /</b> For 20 to 49 people.....	350€
<b>Pour 50 à 99 Personnes /</b> For 50 to 99 people.....	650€
<b>Pour 100 personnes et plus /</b> for 100 and more, nous contacter / nous contacter	

### **Visite du musée de Montmartre**

Montmartre's museum visit

#### **Formule Utrillo : Menu Paris + visite**

Utrillo formula : Paris's menu + visit .....

32,50€

#### **Formule Valadon : Menu Montmartre + visite**

Valadon formula : Montmartre's menu + visit .....

42.50€



### Accès / Access

Metro L12 Abbesses or L2 Anvers

Promotrain Tél. 01 42 62 24 00

Parking in Anvers



**Un petit train est à votre disposition pour monter ou descendre les clients**

**The touristic train can drop you**

Montmartrain : 01 48 00 90 80 – Fax : 01 42 46 27 22

Promotrain : 01 42 62 24 00 – Fax : 01 42 62 52 30

**Pour toute demande de renseignements ou pour une réservation  
Veuillez contacter le service commercial**

15, Place du Tertre

75018 Paris

Tél : 0033 1 46 06 58 59

Fax : 0033 1 42 64 08 57

[cremaille1900@club.fr](mailto:cremaille1900@club.fr)

[www.cremaillere1900.com](http://www.cremaillere1900.com)

#### Conditions de vente

Choix unique pour tous les convives : une entrée, un plat et un dessert.

Les boissons soft et bières sont en extra

Le soda peut remplacer le forfait boisson pour les personnes qui ne consomment pas d'alcool

#### Conditions de réservation

50% d'arrhes pour confirmer votre réservation (par virement ou par vente à distance)

Le solde 48h00 avant l'évènement ou le jour même de l'évènement.

Nombre de couverts définitif 48 heures avant le repas

Si annulation 10 à 4 jours avant le repas : 50 % du montant du solde facturé

Si annulation moins de 72 heures avant le repas : 100 % du montant du solde facturé

La base de facturation est nombre de personne communiqué 72h00 avant l'évènement.

LES EXTRAS SONT A PAYER LE SOIR MEME DE L'EVENEMENT



*Fêtez votre évènement... Di  ignement !*



## **Les Vignes & La Commanderie du « Clos Montmartre »**

**Clos Montmartre : appellation d'origine**

**Surface totale : 2038 m<sup>2</sup>**

Total Area: 2038 Sq Ft

**Surface du vignoble : 1469 m<sup>2</sup>**

Vineyard area: 1469 Sq Ft

**Nombre de ceps : 1742**

Number of Ceps: 1742

**Principaux cépages : Gamay, Pinot noir & Landay**

Main Grapes: Gamay, Pinot Black & Landay

**Exposition : versant nord**

Exhibition: North Slope

**Production annuelle : 1000 bouteilles**

Annual Production: 1000 bottles

**L'étiquette reproduit l'affiche de l'année en cours**

The label reproduces the poster of the year

**Le vignoble de Montmartre resplendit tout au long de l'année par ses décorations florales, ses chemins de pavés, sa tonnelle aux vignes vierges montantes, sans oublier ses pêchers de vignes.**

The vineyard of Montmartre shines throughout the year by his floral decorations, its paths pavers, arbor with its Virgin Vines Tops without forgetting its Peach Vines.

**Les vignes sont situées au nord et bordées à l'est par le jardin du musée de Montmartre à l'angle de la rue des Saules et de la rue Saint-Vincent**

The vineyards are located in the north and bordered to the east by the Garden of the Museum of Montmartre at the corner of Willow Street and Saint-Vincent street.

**La « Commanderie du clos Montmartre » ainsi que ses vignes sont situées au sud, à l'angle de la rue Lepic et de la rue Norvins**

The "Clos Montmartre Commandery and its vineyards are located in the South" at the corner of the Rue Lepic and Rue Norvins

**Lieu féérique parisien réservé à notre clientèle, ce « petit coin de paradis » montmartrois vous offrira tout au long de l'année une prestation de qualité**

Fairy Parisien place reserved for our customers, this "little corner of Paradise "Montmartre You will throughout the whole year, provision of quality.

**Idéal pour immortaliser vos évènements**

Ideal for Capturing your events