

Groupes & événements



Formules tables d'hôtes

Organisez vos événements de groupes et grandes tablées.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons

Pour plus de renseignements demandez-nous ou écrivez à

aubergiste@artichef.fr



Découvrez nos autres maisons



Tables d'hôtes, salon, jeux, bar
... et une porte dérobée ...

19 Boulevard Lefèvre 75015 PARIS

Porte de Versailles



Replongez en enfance chez Mamie
avec ses recettes régressives qui
sentent bon le terroir

16 rue de Candie 75011 PARIS

Bastille - Gare de Lyon - Nation

PAPY AUX FOURNEAUX

Page 1 : Les règles du jeu

Page 2 : Nos producteurs

Le Menu

Page 3 : Brevages

Page 4 : Nos adresses

Formule déjeuner 26€

Entrée + plat / Plat + Dessert

Café offert - hors weekend et jours fériés -

Organisez vos événements
Demandez-nous le programme

Les règles du jeu

1 Bienvenue chez Papy aux Fourneaux!
Première étape installez-vous confortablement autour de nos grandes tablées.
Vous êtes ici comme à la maison.

L'ardoise de la semaine va vous être présentée.
Prenez le temps de découvrir nos producteurs et nos boissons dans la carte

3 Afin de profiter de l'originalité de la table d'hôtes de Papy, nous vous recommandons d'être
au minimum 2 personnes par recette.
Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager !

Entre deux cocottes, profitez du lieu comme si vous étiez chez vous :
canapé, jeux de société et babyfoot sont là pour ça

Plus vous partagez, moins vous payez !

Dès la 4ème personne sur la même recette: Papy vous fait une ristourne

ENTREES : 3 premières personnes : 10€ par personne / Dès la 4ème personne 9€ par personne

PLATS : 3 premières personnes : 19,9€ par personne / Dès la 4ème personne 18,5€ par personne

DESSERTS : 3 premières personnes : 9€ par personne / Dès la 4ème personne 8€ par personne



PRIX TTC PAR PERSONNE
SÉLECTION À L'ARDOISE
SERVICE & SOURIRE INCLUS

Les cocktails

Lillet Tonic 12cl 8€

Le Spritz Français

Frais et Amer à base d'un vieil apéritif Bordelais.

La Vache violette 12cl 9€

Vodka du Mont Blanc,

Jus de raisin et citron

Papy Jean 12cl 9€

Pour les Gin-lovers, le Gin Fizz revisité

Sirop maison de romarin, Gin du Périgord,

jus de citron, eau gazeuse

Le Rhumatisme 12cl 11€

Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux

Rhum vieux de la Guadeloupe 5 ans d'âge, sirop de

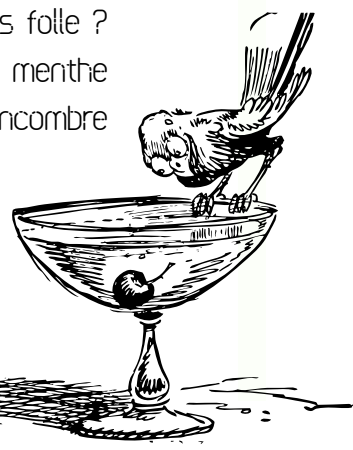
gingembre maison, jus de citron, bitter, tonic

Détoxico-mamie 12cl 8€

Sans alcool, la fête est plus folle ?

Jus de kiwi, jus de pommes, jus de citron, menthe

fraîche et concombre



Les producteurs

Sur votre tablée Papy garanti des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs.

Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnable, éco-labels...

Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?



Brice BOUSQUET
Cochons et poulets



SICABA
Coopérative d'éleveurs
en Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny
Elevage modèle de
poisson en
Normandie



Famille ANGELI
Pastis Corse



Hubert RABOURDIN
Brasserie RABOURDIN



Cyril - LA LOERE
Cola & Limonade

Une bonne cuisine commence toujours par une belle histoire

Les breuvages

Vins en vrac

d'Alain Brumont

Côtes de Gascogne IGP

15cl : 6€

50 cl : 15€

75cl : 21€

Rouge : Merlot - Tannat

Blanc : Gros Manseng - Sauvignon

Jus, Sodas & Softs

Limonade Artisanale 33cl 5,5€

Cola de la Loire 33cl 5,5€

Thé Glacé Maison 33cl 5,5€

Citronnade maison 33cl 5,5€

Jus de pommes 30cl 5,5€

Jus de raisin 30cl 5,5€

Eau Micro-filtrée 75cl 3€

plate ou gazeuse

Alcools régionaux

Pastis Corse 4cl 5€

Vodka du Mont Blanc 4cl 6€

Whisky Corse 4cl 6€

Gin du Périgord 4cl 6€

Kir vin blanc 15 cl 7€

Cassis ou pamplemousse

Rhum vieux 4cl 8,5€

Cognac Godet AOC 8,5€

Digestifs 4cl

Génépi des Alpes 8,5€

Prune vieille 8,5€

Eau de vie de poire 8,5€

Calvados 8,5€

Liqueurs 4cl 5,5€

Noix, noisette, châtaigne

Boissons Chaudes

Hexagone Café

(Coffee shop à 30m)

Expresso 3€

Latte/Cappuccino 5€

Chocolat Chaud 5€

Thé 4€

Bières

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€

Bière de Brie, brasserie Rabourdin

Blanche, Blonde, IPA

Cidres

Cidre & poiré 33cl 7€

La cave de Papy

Rouges

IGP Pays d'Oc : Maison Ventenac, cuvée "Eve", 100% Syrah.

75cl 29€ / 14cl 6,5€

- Fraîcheur et droiture, bouche épicée, vive et pêchue.

AOC Côte du rhone : Les saffres - Domaine du Séminaire "vin nature"

75cl 34€ / 15cl 8€

Tanins fondus, belle longueur et un final en bouche fruité

PINOT NOIR : Domaine Fournier Père et fils MMM - Loire, Vin de France

75cl 36€ / 15cl 8€

Élégant et rond, belle couleur brillante et limpide. Notes de framboise, cassis, d'épices et d'herbes.

AOC Moulin-à-vent : 100% Gamay : Un Beaujolais fin et équilibré aux arômes de fruits noirs 75cl 38€

AOC Lalande-de-Pomerol : Château des Annereaux - Bordeaux 75cl 45€/ 150cl 90€

Merlot, Cabernet Franc et sauvignon pour un vin très aromatique, puissant et relativement tannique

Blancs

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay :

75cl 38€ / 15cl 8€

"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs frais et notes minérales

Rosé

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelles".

75cl 32€ / 15cl 7,5€

Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

Champagne

AOC Champagne "Collet"

75cl 70€

fines bulles et arômes de fleurs blanches et agrumes

50% Meunier, 30% Chardonnay et 20% Pinot noir,





"Table d'hôtes menu"

Celebrate with us all your events : large tables, privatization, personalized events in all of our houses

More informations

mail at aubergiste@artichef.fr



Discover our houses



The new house,
Large tables, bar, and se secret room...
19 Boulevard Lefèbvre 75015 PARIS
Porte de Versailles



Come-back in your childhood at Mamie's
16 rue de Candie 75011 PARIS
Bastille - Gare de Lyon - Nation

PAPY AUX FOURNEAUX

Menu

Lunch menu 26€

Starter + main dish / Main dish + Dessert
Coffee included - excepted weekend & publics holidays -

Organize your events

Ask us for the program

Game rules

- 1 Welcome at "Papy aux Fourneaux"
First step, get comfortable at your large wood table
You are now like at home
- 2 The weekly Menu is going to be present to you on a black board
Take the time to discover our producers and drink list next page
- 3 In order to enjoy the concept and the spirit of the Papy's table, we recommend you to be
at least 2 people on the same recipe.
Your order will be served on the middle of the table and you will share it like at home
- 4 During your meal, enjoy the house like it would be yours :
sofa, games and soccer table are at your disposal in the saloon

The more you share, the less you pay !

From the 4th person on the same recipe, Papy gives you a discount

- STARTERS : 3 first persons : 10€ per person / From the 4th person 9€ per person
- MAIN DISHES : 3 first persons : 19,9€ per person / From the 4th person 18,5€ per person
- DESSERTS : 3 first persons : 8€ per person / From the 4th person 8 per person



TAXES INCLUDED
MAKE YOUR CHOICES ON THE BLACK BOARD
SMILE & SERVICE INCLUDED

Cocktails

Lillet Tonic 12cl 8€

The French spritz – Fresh and bitter, made with an old beverage from Bordeaux

La Vache violette 12cl 9€

Vodka from Mont Blanc, Grape juice and lemon

Papy Jean 12cl 9€

For Gin-lovers, reimagined "Gin Fizz"
Rosemary sirup homemade, Gin from Perigord
Lemone juice, sparkling water

Le Rhumatisme 12cl 11€

Old Rum from Guadeloupe, 5 age old, ginger sirup homemade, bitter, tonic

Mocktail - Détoxico-mamie 12cl 8€

kiwi, apple and lemon juice, fresh mint and cucumbre



Producers

In your plate, Papy guarantees our recipes made with products from little producers all over the country
Supply in short circuits, French labels, organics, eco-responsibility...

Would you like to meet our producers ?



Brice BOUSQUET
Pigs & Chicken



SICABA
Farmer cooperative from
Bourbonnais



Pisciculture d'Acquigny
fish farming model in
Normandy



Famille ANGELI
Corsica pastis



Hubert RABOURDIN
Locals beers



Cyril - LA LOERE
Cola & Lemonade

A good kitchen always begins by a beautiful story

Beverages

House wine

from Alain Brunont

Côtes de Gascogne IGP 15cl : 6€
50 cl : 15€
75cl : 21€

Red : Merlot - Tannat

White : Gros Manseng - Sauvignon

Juices, Sodas & Softs

Artisanal soda lemonade 33cl 5,5€
French Cola 33cl 5,5€
Homemade ice tea 33cl 5,5€
Homemade lemonade 33cl 5,5€
Apple juice 30cl 5,5€
Grape juice 30cl 5,5€
Micro-Filtred water 75cl 3€
still or sparkling

Hot drinks

Hexagone Café
(Coffee shop à 30m)
Expresso 3€
Latte/Cappuccino 5€
Chocolat Chaud 5€
Thé 4€

Beers

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 22€
Artisanal local beer :
brasserie Rabourdin
White, Blond or IPA

Ciders

Cider & pear 33cl 7€

French Alcools x

Pastis Corse 4cl 5€
Vodka from Mont Blanc 4cl 6€
Corsica Whisky 4cl 6€
Gin from Périgord 4cl 6€
Kir white wine 15 cl 7€
Cassis or grapefruit
Old rum 4cl 8,5€
Cognac Godet AOC 4cl 8,5€

Digestives 4cl

Génépi from french Alpes 8,5€
Old plum brandy 8,5€
Pear brandy 8,5€
Calvados 8,5€

Liquors 4cl 5,5€

Walnut, hazelnut, chestnut

The Wine cellar

Red

IGP Pays d'Oc : "Mas de Vessière", natural and organic wine 75cl 29€ / 14cl 6,5€
AOC Côte du rhone : Les saffres - Domaine du Séminaire "natural wine" 75cl 34€ / 15cl 8€
Melted tannins, good length and a fruity finish
PINOT NOIR : Domaine Fournier Père et fils MMM - Loire, "Vin de France". 75cl 36€ / 15cl 8€
AOC Moulin-à-vent : 100% Gamay : A fine and balanced Beaujolais with aromas of black fruits 75cl 38€
AOC Lalande-de-Pomerol : Château des Annereaux - Bordeaux 75cl 45€ / 150cl 90€
Merlot, Cabernet Franc and Sauvignon for a very aromatic, powerful and relatively tannic wine

White

AOC Bourgogne : 100% Chardonnay : 75cl 38€ / 15cl 8€
"Côtes Salines" fresh white fruits and mineral notes

Rose

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelle". 75cl 32€ / 15cl 7,5€
Brilliant transparency with citrus and passion fruit notes

Champagne

AOC Champagne "Collet" 75cl 70€
Fine bubbles and aromas of white flowers and citrus
50% Meunier, 30% Chardonnay and 20% Pinot noir

