

# VOTRE ÉVÈNEMENT AU SUD

**RESTAURANT – BAR – PATIO**  
**Vos évènements destination Le Sud**

**LE SUD**  
*Bar - Brasserie*



## LE RESTAURANT

À deux pas de la porte Maillot et du Palais des Congrès, l'enseigne annonce la couleur, déployant tous les charmes d'une belle cuisine provençale et méditerranéenne : tomates farcies au chèvre et herbes de Garrigues, confit d'agneau de nos grand-mères.

Le dépaysement est aussi dans le décor, véritable reconstitution d'une rue provençale en plein Paris ! Selon l'humeur, on déjeune ou l'on dîne dans le jardin planté d'oliviers, au marché aux fleurs ou dans la salle à manger aux teintes ensoleillées...



### LES ESPACES RECEPTIFS

Dans un cadre dépaysant où l'ambiance du Sud habite les lieux, vous serez charmés par la véritable reconstitution d'une rue provençale, avec ses couleurs fraîches, son mobilier typique et son jardin d'oliviers, des objets provençaux complètent le décor.

De beaux espaces lumineux ou plus cosy sont également à votre disposition, tels que :

- le jardin, la grange, la salle à manger et le marché aux fleurs au rez-de-chaussée
- le patio et le petit salon au premier étage

#### SUPERFICIE DES ESPACES RÉCEPTIFS

SALON	ÉTAGE	CAPACITES	SUPERFICIE
Jardin	RDC	50	60m <sup>2</sup>
Grange	RDC	20	20m <sup>2</sup>
Salle à manger	RDC	45	40m <sup>2</sup>
Marché aux fleurs	RDC	35	30m <sup>2</sup>
Patio	1 <sup>er</sup> étage	25	17.4m <sup>2</sup>
Restaurant		145	



### MENU PLAISIR

35,08 € HT / 39,00€ TTC

*(non valable en période de congrès)*

#### Apéritif

Kir au choix ou Citronnade maison

#### Entrées

Salade du sud croustillant de poulet

Ou

Oeuf poché pleurote crème de cèpe

Ou

Poireaux mimosa sauce gribiche

#### Plats

Pave de lieu purée sauce pistou

Ou

Suprême de volaille, risotto de puntalette

Ou

Lasagne de legumes

#### Desserts

salade d'agrumes sorbet au citron

Ou

Tiramisu (contient de l'alcool)

Ou

crème brûlée

#### Boissons

Un verre de 15 cl de Muscadet ou Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

1/3 bouteille d'eau minérale Vittel ou Eau de Perrier

Café



### MENU BRASSERIE

44,02 € HT / 49.00 € TTC

#### Apéritif

Coupe Prosecco ou Citronnade maison

#### Entrées

Cromesquis de mozzarella (3 pièces)

Ou

Tartare de daurade acidulé croquant

Ou

Poireaux mimosa sauce gribiche

#### Plats

Penne, crème aux truffes

Ou

Escalope de veau sauce citron et petits légumes croquants

Ou

Saumon légumes sauce beurre blanc

#### Desserts

Tarte au citron meringuée

Ou

Crème brûlée

Ou

Fondant chocolat

#### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



### MENU LE SUD

54,33 € HT / 59,00 € TTC

#### Apéritif

Coupe de champagne ou Virgin spritz

#### Entrées

Œuf poché pleurote crème de cèpe

Ou

Pissaladière aux légumes du soleil

Ou

Burrata à la truffe d'été

#### Plats

Pavé de rumsteck pommes grenaille sauce au poivre

Ou

Demi magret de canard polenta crémeuse poêlée de champignons

Ou

Filet de daurade embeurré de choux sauce beurre blanc

#### Desserts

Fondant chocolat et sa glace mascarpone

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Assortiment gourmand

#### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Palm

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café



### COCKTAIL DECOUVERTE

57, 68 € HT / 65.00 € TTC

#### Apéritif

Coupe Prosecco ou Citronnade maison

#### Buffet salé (14 pièces par personne)

Assortiment de Fougasse  
Brochette de tomates cerise et mozzarella  
Croustillant de gambas  
Aubergines marinées et crème ricotta  
Jambon speck et gressin  
Tartare de Daurade  
Panier de légumes sauce ciboulette  
Croquettes de mozzarella  
Salade du Sud  
Brochette de poulet au thym  
Stracciatella et Focaccia

#### Buffet dessert (4 pièces par personne)

Tiramisu (contient de l'alcool)  
Panna cotta  
Salade d'agrumes aux épices  
Fondant au chocolat

#### Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Méditerranée Palm -  
Domaine de l'Escarelle  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)  
Café



**Animations Culinaires**

**Animation découpe de jambon de Parme  
Découpe Mozza tressée, focaccia et assortiments de sauces  
Penne à la Truffe  
Soupe de fruits rouge  
Tiramisu  
Animation Bar à Cocktail**





## VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel  
[l.sauvagere@groupe-bertrand.com](mailto:l.sauvagere@groupe-bertrand.com)

01 53 45 83 71

## INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h30

91 Boulevard Gouvion St-Cyr – 75017 PARIS

Porte de Maillot

