



VOTRE SEMINAIRE AU PAVILLON



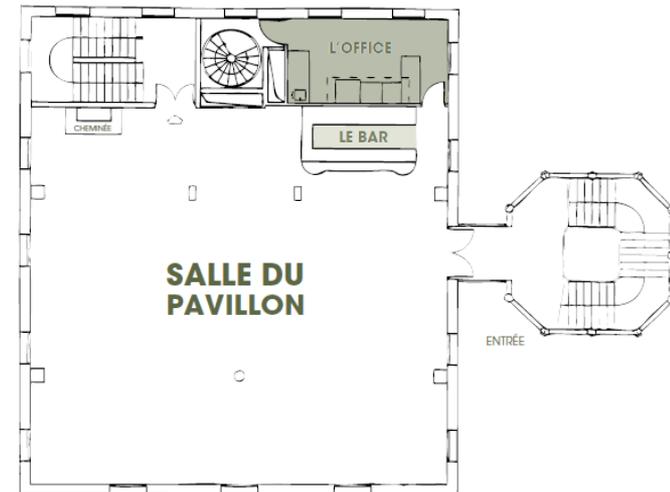


LE PAVILLON

Situé à quelques mètres du restaurant, le pavillon est un espace entièrement privatisable.

Cette bâtisse cosy de 200m², ouverte sur le parc, est le lieu idéal pour organiser votre séminaire, soirée et bien plus encore !

CAPACITE MAXIMUM	
THEATRE	100
CABARET	60
U / CLASSE	30





MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrées

Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote

ou

Terrine des amis *Eric Ospital*

ou

Straciatella, légumes grillés

Plats

Escalope de saumon, purée de pommes de terre, sauce vierge

ou

Suprême de volaille, ratatouille

ou

Magret de canard rôti, pommes grenailles

Desserts

Tarte au citron meringuée

ou

Brioche façon pain perdu

ou

Riz au lait, agrumes et fruits secs

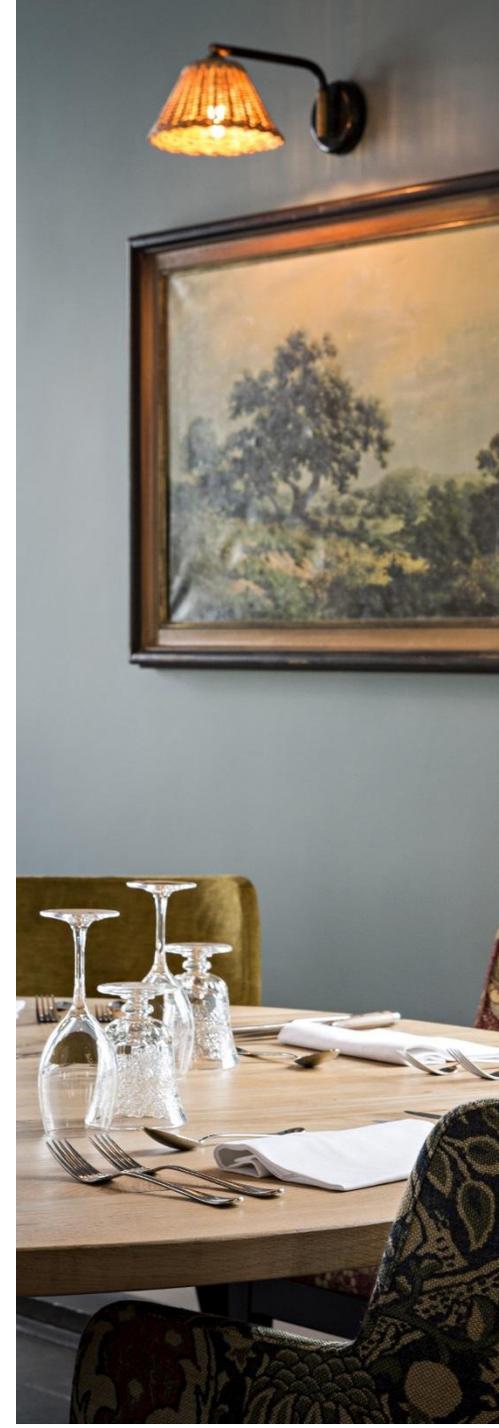
Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*





MENU CHIC

50,00 € TTC

45,45 € HT

Entrées

Crabe / Avocat / Pomelos

ou

Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata Kalios

ou

Terrine de foie gras, chutney de saison

Plats

Filet de daurade, ratatouille

ou

Veau confit, pommes grenailles

ou

Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, sauce vierge

Desserts

Millefeuille à la vanille

ou

Fondant Chocolat

ou

Salade d'agrumes / épices

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*



~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

12 € TTC / 10 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – Côteaux du Languedoc Les Moulines, La Tour Penedesses

Forfait 2

20 € TTC / 16,66 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, Domaine Christophe Père & Fils – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Amuse-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Framboisier, Mi-cuit au chocolat, Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace



L'Île est un des restaurants du Groupe Bertrand. Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :

www.bertrand-restauration.com



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens



FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	103,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

Menu Rustique

Entrées

Poireaux, œuf mimosa, sauce ravigote
ou
Terrine de Volaille en croûte
ou
Straciatella, légumes grillés

Plats

Escalope de saumon, purée de pommes de terre,
sauce vierge
ou
Suprême de volaille, ratatouille
ou
Magret de canard rôti, pommes grenailles

Desserts

Tarte au citron meringuée
ou
Brioche façon pain perdu
ou
Riz au lait, agrumes et fruits secs

Boissons

Eaux minérales (Vittel - San Pellegrino)
Café ou Thé

Menu Chic

Entrées

Crabe / Avocat / Pomelo
ou
Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata
ou
Terrine de foie gras, chutney de saison

Plats

Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, sauce
vierge
ou
Veau confit, pommes grenailles
ou
Filet de daurade, ratatouille

Desserts

Millefeuille vanille
ou
Fondant Chocolat
ou
Salade d'agrumes / épices

Boissons

Eaux minérales (Vittel - San Pellegrino)
Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour une ou deux personnes
en fonction des régimes particuliers*



~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

12 € TTC / 10 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – Côteaux du Languedoc Les Moulines, La Tour Penedesses

Forfait 2

20 € TTC / 16,66 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, Domaine Christophe Père & Fils – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Cocktail de clôture

16 € TTC / 13.96 € HT

Coupe de champagne Jacquart, jus de fruits, eaux minérales

Toast de foie gras de canard et sa gelée au piment d'Espelette

Verrine de tartare de saumon, mangue et gingembre

Brochette de tomate cerise et mozzarella di bufala, basilic

~ LA TECHNIQUE ~

Kit réunion : Ecran – Vidéoprojecteur – Sonorisation – 2 Micros HF

600 € TTC / 500 € HT

Routeur Wifi 4G Haut débit 60 connexions

324 € TTC / 270 € HT

Technicien / Assistance

516 € TTC / 430 € HT

Toute autre demande technique (pupitre, scène...) sur devis





COCKTAIL

42,00 € TTC

38,18 € HT

Les pièces cocktail

Velouté de butternut
Pôlée de légumes d'hiver à la braise
Poireaux, œuf mimosa, sauceravigote
Céviche de daurade au lait de coco, oignons rouges et coriandre
Saumon d'Ecosse mariné, crème d'olives Kalamata Kalios
Légumes grillés, stracciatella
Crabe – avocat – pomelos
Croquettes de l'ILE
Croustillant de camembert cru
Fish & Chips de Merlan, sauce tartare
Planche de charcuterie
(possibilité de modifier avec planche de fromages)

Les pièces chaudes

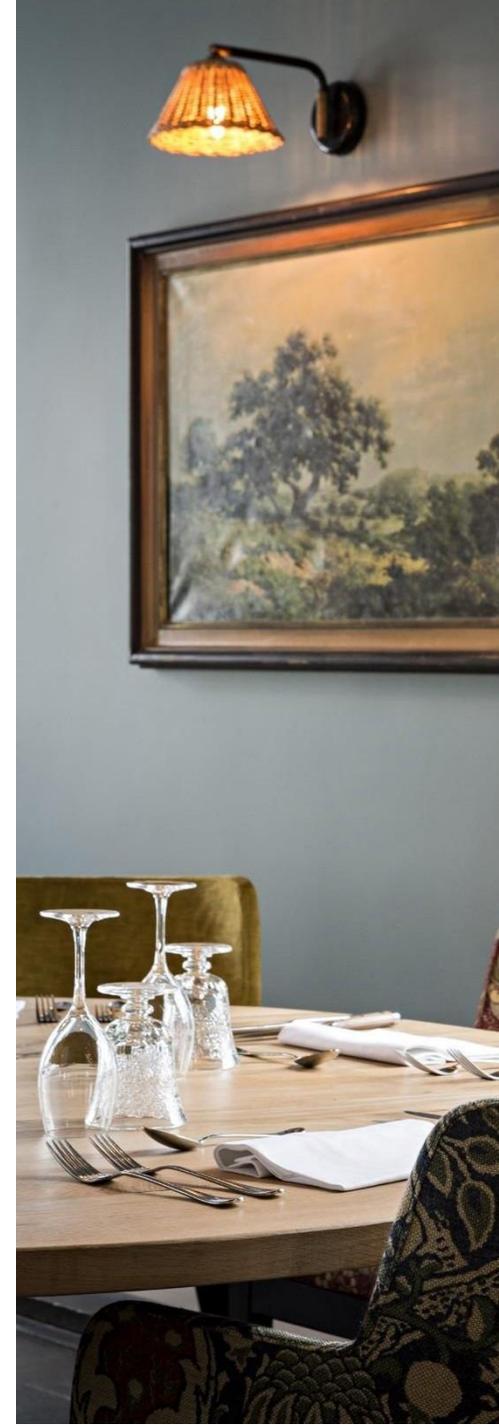
Croque dinde
Saint Jacques, purée de céleri à la braise
Poulet à la braise, sauce BBQ, purée de pommes de terre
Risotto au Parmesan, légumes à la braise

Les pièces sucrées

Tarte citron
Fondant au chocolat mascarpone
Salade d'agrumes aux épices
Riz au lait, caramel au beurre salé, fruits secs

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé





LES ANIMATIONS



Prix par personne, Chef compris

Carpaccio de bœuf façon tataki
Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon
Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de foie gras
Chutney de saison
Confiture de figue
Gelée piment d'Espelette

14 € TTC / 12,72 € HT

Huîtres
Pain de seigle
Vinaigre aux échalottes
Citron

16,50 € TTC / 15 € HT

Mozzarella Burrata - Stracciatella
Huile d'olive Kalios
Huile à la truffe
Vinaigre Balsamique

11 € TTC / 10 € HT

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

12 € TTC / 10 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – Côteaux du Languedoc Les Moulines, La Tour Penedesses

Forfait 2

20 € TTC / 16,66 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, Domaine Christophe Père & Fils – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Les open bar de soirée dansante :

Open bar soft 3H : 6 € TTC / 5,45 € HT

Open bar classique 3H : 22 € TTC / 18,33 € HT

Punch aux fruits, whisky, gin, vodka + softs

Open bar champagne 3H : 38 € TTC / 31,67 € HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Framboisier, Mi-cuit au chocolat, Pièce montée

En remplacement des desserts

4 € TTC / 3,64 € HT par personne

En complément du dessert

12 € TTC / 10,90 € HT par personne





~ VOS CONTACTS ~

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Capucine Baratchart

01 41 09 99 13

lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain

170 Quai de Stalingrad

92 130 Issy les Moulineaux

Aucun stationnement sur l'île Saint Germain

Parking Indigo à proximité

Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain

