



# VOTRE SEMINAIRE AU PAVILLON



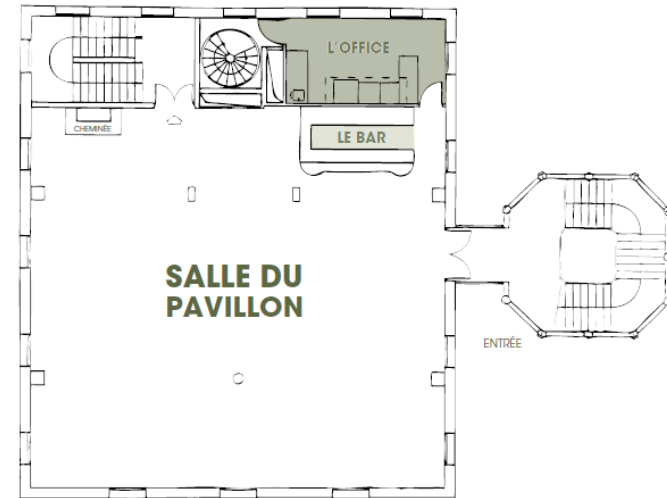


## LE PAVILLON

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

Cette bâtisse cosy de 200m<sup>2</sup>, 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

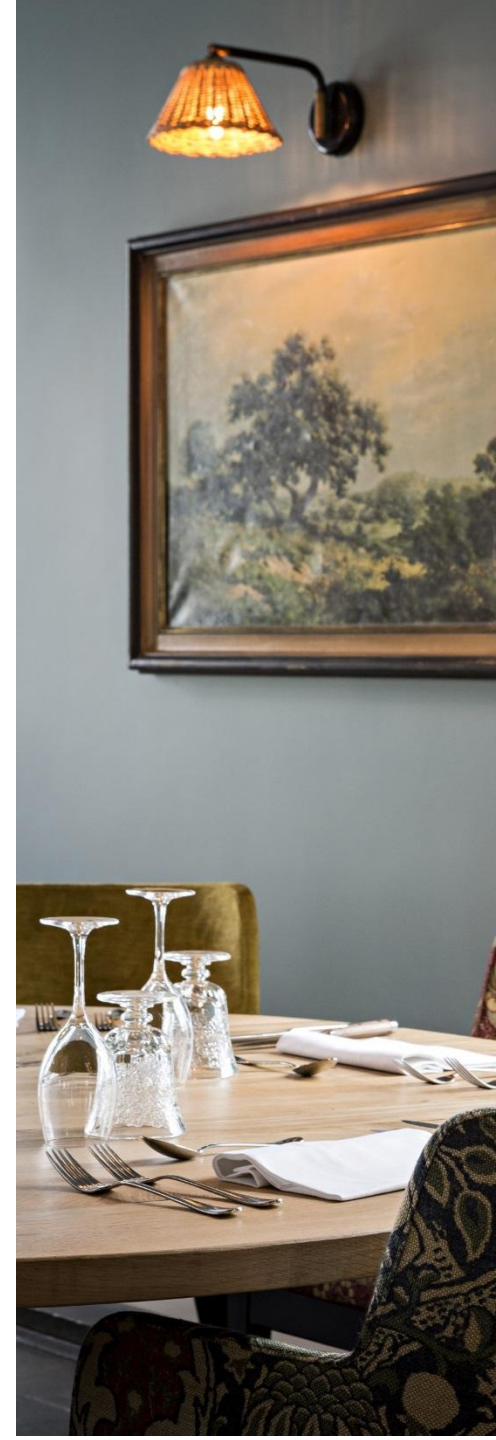
1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

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](http://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

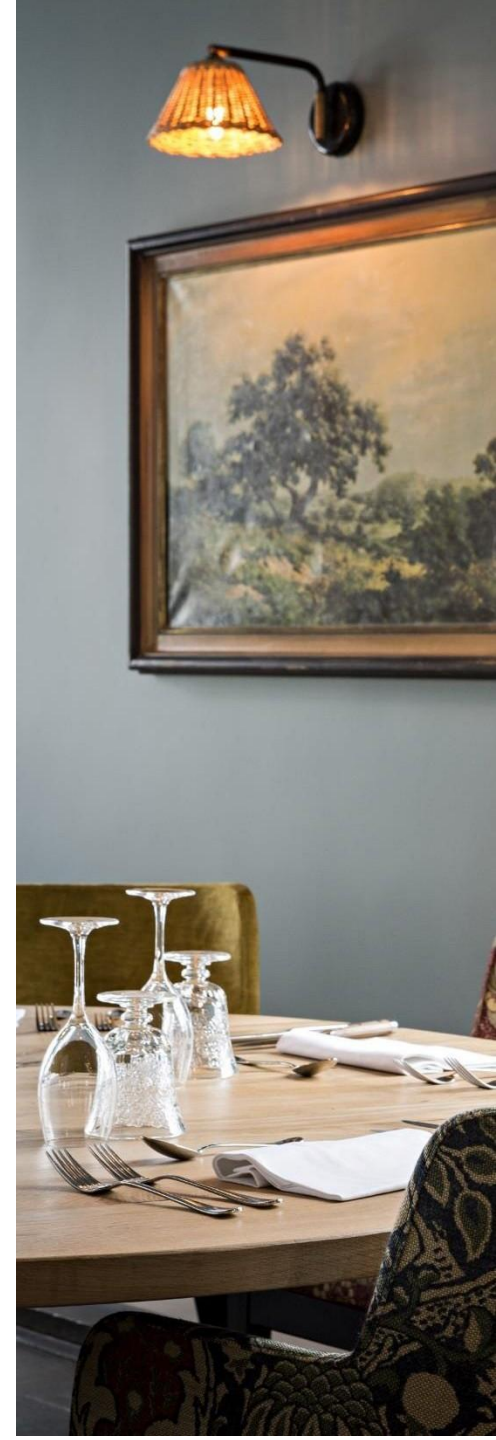
Croque dinde  
Saint Jacques, purée de céleri à la braise  
Poulet à la braise, sauce BBQ, purée de pommes de terre  
Risotto au Parmesan, légumes à la braise

## 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](mailto:v.fresneau@groupe-bertrand.com)

**Capucine Baratchart**

01 41 09 99 13

[lile.commercial@groupe-bertrand.com](mailto: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

