



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA

BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

Bofinger,

Véritable institution Alsacienne, entre la place des Vosges et l'Opéra Bastille, la Brasserie Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique d'exception.

Convivial ou intime, professionnel ou familial, chacun de vos évènements trouvera chez Bofinger un cadre à sa mesure.

Le Salon Hansi est idéal pour vos séminaires ou réceptions et le Salon des Continents pour vos réunions ou diners en petit comité.

CAPACITÉ DES SALONS



Hansi

60

30

80

Continents

30

20



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

MENU DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

Entrée /plat OU plat/dessert 29,00€ TTC - 26,21€ HT

Entrée/plat/dessert 39,00€ TTC – 35,15€ HT

Soupe à l'oignon gratinée

OU

6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

OU

Poireaux mimosa, sauce gribiche



Jarret de porc demi sel sur lit de choucroute

OU

Suprême de volaille rôti, jus balsamique, écrasé de pommes de terre

OU

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz



Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

OU

Moelleux au chocolat Valhrona

OU

Crème brûlée à la vanille



Un verre de vin blanc Pinot blanc Réserve Bestheim ou rouge Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

MENU GOURMET

49,00€ TTC – 43,71€ HT

Kir au vin blanc d'Alsace (13cl)



Velouté de potiron, éclats de châtaignes

ou

Pâté en croûte Maison

ou

Flammekueche alsacienne



Pavé de saumon d'Ecosse rôti, écrasé de pommes de terre

ou

Suprême de volaille rôti, sauce Nantua, riz basmati

ou

Confit de canard, polenta crémeuse au parmesan et champignons



Paris Brest

ou

Entremets au chocolat

ou

Trilogie de desserts



1 Bouteille pour 3 personnes de Pinot blanc Réserve Bestheim ou Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

MENU BOFINGER

59,00€ TTC – 52,88€ HT

Coupe de Crémant d'Alsace (13cl)

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au pinot noir, pain de campagne

OU

Tartare de crabe, légumes croquants

OU

Ceviche de daurade à la coriandre, vinaigrette au citron vert

Cocotte de joue de bœuf, macaronis au parmesan

OU

Filets de bar en marinière, blini de pommes de terre aux herbes fraîches

OU

Magret de canard rôti, polenta crémeuse au parmesan et champignons

Paris Brest

OU

Millefeuille à la vanille

OU

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

1 Bouteille pour 3 personnes de Pinot blanc Réserve Bestheim ou Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**





BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

MENU PRESTIGE

85,00€ TTC – 75,68€ HT

Coupe de champagne Jacquart (13cl)

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au pinot noir, pain de campagne

OU

6 Huîtres fines de claire Barrau n°3

OU

Saumon fumé d’Ecosse, blini Maison, crème à la ciboulette

Risotto aux noix de Saint-Jacques et crumble au parmesan

OU

Filet de bœuf sauce au poivre, frites

OU

Demi-homard, coulis de crustacés et légumes du moment

Paris Brest

OU

Millefeuille à la vanille

OU

Trilogie de desserts

1 Bouteille pour 3 personnes de Riesling Gustave Lorentz ou de Pinot Noir –Léon Beyer

50cl d’eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**





BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

COCKTAIL 12 PIECES

60,00€ TTC - 53,64€ HT

Apéritif

Coupe de Crémant Alsacien et bretzels

Pièces salées

3 huîtres Creuses de Bretagne n°3

Toast de foie gras

Canapé au saumon fumé

Flammekueche Alsacienne

Verrine de crabe et légumes croquants

Pâté en croûte

Mini plats chauds

Choucroute Strasbourgeoise **ou** Emincé de volaille, jus balsamique

&

Saumon d'Ecosse **ou** Haddock, beurre blanc, écrasé de pommes de terre

Pièces sucrées

Mini crème brûlée

Mini entremet chocolat

Mini Paris Brest

Feuilleté à la vanille

Boissons

Pinot blanc Réserve Bestheim ou Bordeaux Marquise des Tours (1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel ou Perrier Fines Bulles (1 bouteille pour 2 personnes)



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

L'OFFRE GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – MIGNARDISES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Ou Chocolat chaud



Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)



Mignardises

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux praliné

Mini Millefeuille

Feuilleté à la vanille



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

20,00€ TTC – 18,18€ HT

A partir de 8h00 jusqu'à 11h00

Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur

Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

66,00€ TTC – 58,20€ HT

Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur

Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes

Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

MENU DEJEUNER

Soupe à l'oignon gratinée

ou

6 gros escargots de bourgogne marinés au chablis

ou

Poireaux mimosa, sauce gribiche

-

Jarret de porc demi sel sur lit de choucroute

ou

Suprême de volaille rôti, jus balsamique,
écrasé de pommes de terre

ou

Quenelle de brochet sauce nantua, riz

-

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou

Moelleux au chocolat Valhrona

ou

Crème brûlée

-

Un verre de vin blanc Pinot blanc Réserve Bestheim ou un
verre de vin rouge Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC – 76,95€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude

Jus de fruits

Déjeuner Menu DEJEUNER

Pause après-midi

Boissons chaudes

Jus de fruits

MENU DEJEUNER

Soupe à l'oignon gratinée

ou

6 gros escargots de bourgogne marinés au chablis

ou

Poireaux mimosa, sauce gribiche

-

Jarret de porc demi sel sur lit de choucroute

ou

Suprême de volaille rôti, jus balsamique,
écrasé de pommes de terre

ou

Quenelle de brochet sauce nantua, riz

-

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou

Moelleux au chocolat Valhrona

ou

Crème brûlée

-

Un verre de vin blanc Pinot blanc Réserve Bestheim ou un
verre de vin rouge Bordeaux Marquise des Tours

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé



BRASSERIE BOFINGER

Maison fondée en 1864

EN OPTION ...

Kir Alsacien: 5.00€

Coupe de Crémant Alsacien: 8.00€

Coupe de champagne Jacquart: 11.00€

Menu Gourmet: remplacement du kir au vin blanc par une coupe de champagne Jacquart: 4.00€

Menu Bofinger: remplacement de la coupe de Crémant par une coupe de Champagne Jacquart: 2.00€

Vins supérieurs sur demande

Droits de bouchon bouteille de vin ouverte: 12.00€

Droit de bouchon bouteille de champagne ouverte: 15€

3 amuses bouches du Chef : 6.00€

Traditionnel Munster fermier de la maison

« Siffert-Frech », cumin, pain grillé: 6.00€

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert: supplément 5.00€ par personne

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90€

VOTRE CONTACT

Service Commercial

Eléna LE MEUR

+33 (0)1 42 72 42 60

elemeur@groupeflo.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille

75004 Paris

www.bofingerparis.com

Métro: Bastille (ligne 1,5,8)

Gare SNCF de Paris Gare de LYON

Parking: Parking Saint-Antoine

