

**BISTRO
DES CHAMPS**
café populaire



**VOTRE
ÉVÈNEMENT AU
BISTRO DES
CHAMPS**

-

LES ESPACES RÉCEPTIFS

Nappes à carreaux, bar ancien... le décor rétro fait du Bistro des Champs un lieu charmant et populaire. On s'y retrouve entre collègues, entre amis ou en famille, à toute heure de la journée, pour passer un moment de détente en toute simplicité.

Le restaurant est privatisable en partie ou totalité pour un dîner, un déjeuner, un petit déjeuner ou un cocktail.

Nous pouvons vous proposer d'animer votre soirée avec un accordéoniste !



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

2ÈME ÉTAGE

80

ASSIS

-

100

COCKTAIL

1ER ET 2ÈME ÉTAGE

120

ASSIS

-

150

COCKTAIL

RESTAURANT

150

ASSIS

-

200

COCKTAIL



MENU BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 21,44 € HT - 24 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 25,98 € HT - 29 € TTC

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette

ou Terrine de campagne de la Maison Conquet

ou Œuf Mayonnaise

PLATS

Demi-poulet jaune de Vendée rôti, Fricassée de légumes

ou Salade de Chèvre chaud

ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

DESSERTS

Salade de fruits, sorbet citron vert

ou Trilogie de dessert

ou Riz au lait, caramel laitier

BOISSONS

IGP Pays D'Oc Chardonnay « La Chevalière » Laroche *ou* Rosé de Provence IGP Méditerranée Ponton n°7 *ou* IGP Pays d'Oc Pinot Noir « La Chevalière » Laroche (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



MENU CHAMPS ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert – 33,18 € HT - 38 € TTC

APERITIF

Kir au vin blanc

ENTRÉES

Cocktail avocat-crevettes
ou Ravioles du Dauphiné
ou Soupe à l'oignon gratinée

PLATS

Confit de Canard, pommes grenailles
ou Véritable steak au poivre, Frites fraîches
ou Pavé de saumon rôti, haricots verts

DESSERTS

Ile flottante, caramel laitier, pralinettes
ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise
ou Crème Brulée à la vanille

BOISSONS

IGP Pays D'Oc Chardonnay « La Chevalière » Laroche ou Rosé de Provence IGP Méditerranée Ponton n°7 ou IGP Pays d'Oc Pinot Noir « La Chevalière » Laroche (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café



COCKTAIL DINATOIRE

20 pièces par personne - 45 € TTC

APERITIF

Kir au vin blanc

15 PIÈCES SALEES

Mini croque-Monsieur

Traditionnel jambon beurre

Foie gras de canard sur toast

Ardoises de charcuteries et fromages

Panier de crudités

Mini burger

Cornets de frites fraîches

Cornet de fish & chips

Salade végétarienne en bodega

Croquettes de mozzarella

5 PIÈCES SUCREES

Mini salade de fruits

Petit pot de mousse au chocolat

Petit pot de crème brûlée

Mini baba Bouchon

Mini tropézienne

BOISSONS

IGP Pays D'Oc Chardonnay « La Chevalière » Laroche *ou* Rosé de Provence IGP

Méditerranée Ponton n°7 *ou* IGP Pays d'Oc Pinot Noir « La Chevalière » Laroche (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

VOTRE CONTACT

ELODIE SALOMON

06 67 64 33 02

e.salomon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

122, avenue des Champs-
Elysées PARIS
Métro : Georges v (M1)

-

OUVERTURE

Lundi – Jeudi 11h30 - 23h00
Vendredi – Samedi 11h30 -
00h00 Dimanche 11h30 -
23h00



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

