

**BISTRO
DES CHAMPS**
café populaire



**VOTRE
ÉVÈNEMENT AU
BISTRO DES
CHAMPS**

-

PRÉSENTATION

BIENVENU DANS LE PARIS DES ANNÉES 50 !

Situé sur les Champs Elysées sur la plus belle avenue du monde, le Bistro des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté. Bistro parisien au décor vintage, le Bistro des champs propose une carte inspirée des grands classiques de la cuisine française.



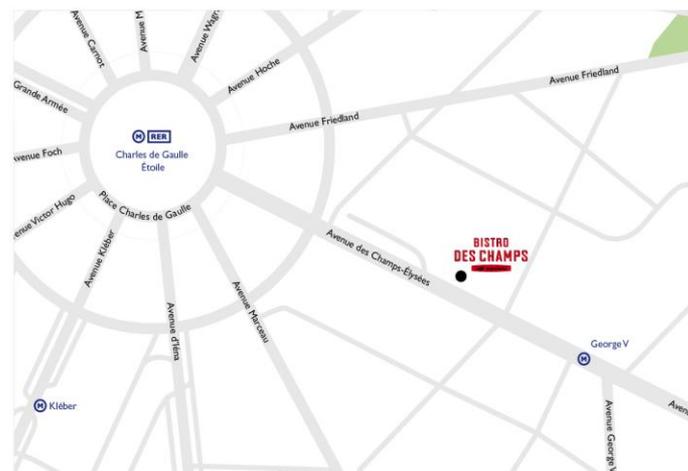
INFORMATIONS

ADRESSE

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

OUVERTURE

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



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)

2 ^{ÈME} ÉTAGE	1 ^{ER} ET 2 ^{ÈME} ÉTAGE	RESTAURANT
80 ASSIS	120 ASSIS	150 ASSIS
-	-	-
100 COCKTAILS	150 COCKTAILS	200 COCKTAILS

LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine typique de bistro: soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, poireaux vinaigrette, tartare de bœuf, riz au lait , crème brûlée.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements.

Des offres sur mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.





MENU BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 17,27 € HT - 19 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 21,82 € HT - 24 € TTC

ENTRÉES

Feuilleté au comté, salade verte, vinaigre balsamique
ou Terrine de campagne de la Maison Conquet
ou Œuf Mayonnaise

PLATS

Cuisse de poulet, frites fraîches, sauce poulette
ou Pavé de saumon rôti, haricots verts, sauce beurre blanc
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

DESSERTS

Mi-cuit chocolat, crème anglaise
ou Crème brûlée à la vanille
ou Tarte aux pommes, rhubarbes

BOISSONS

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



MENU CHAMPS ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert – 29,09 € HT - 32 € TTC

APERITIF

Kir au vin blanc

ENTRÉES

Cocktail avocat-crevettes

ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

ou Velouté de butternut, crème mascarpone, noisette

PLATS

Confit de canard, légumes de saison

ou Véritable steak au poivre, frites fraîches

ou Dos de cabillaud, purée de pommes de terre, sauce beurre blanc citronnée

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou Trilogie de desserts

ou Salade de fruits, sorbet citron vert

BOISSONS

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

Café ou thé



COCKTAIL DINATOIRE

20 pièces par personne - 40 € TTC

10 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

Bouteille de Chardonnay ou Nicolas (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 4 personnes)

Café ou thé



FORFAIT BOISSONS

Vin blanc : Chardonnay / Vin rouge : Nicolas

Verre par personne : 3,80€

Bouteille pour 3 personnes : 7,50€



VOTRE CONTACT

Alice COUSON

01 53 45 94 61 - 06 98 15 32 32

a.couson@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

122, avenue des Champs-Élysées
PARIS

Métro : Georges V (M1)

—

OUVERTURE

Lundi – Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 - 00h00

Dimanche 11h30 - 23h00



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

