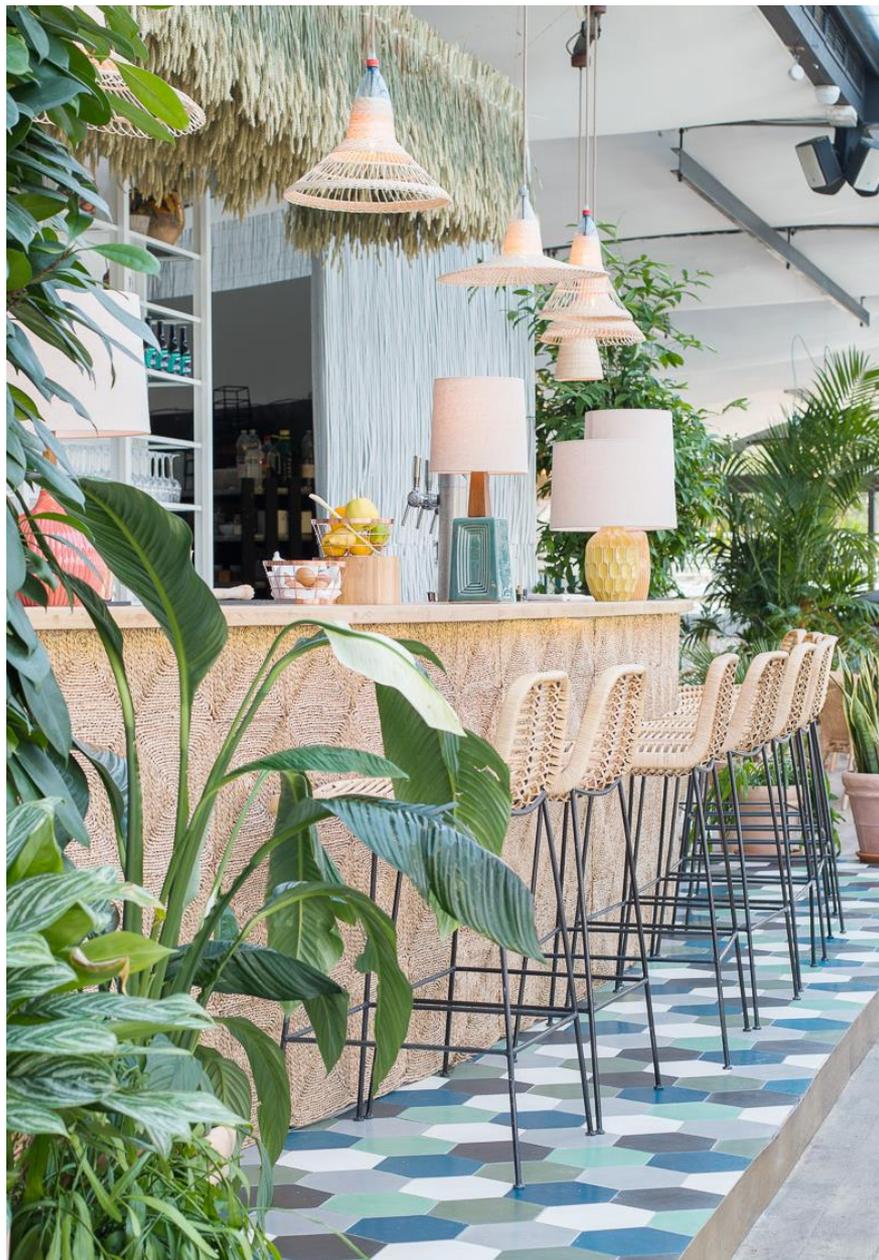


POLPO

— brasserie seafood —

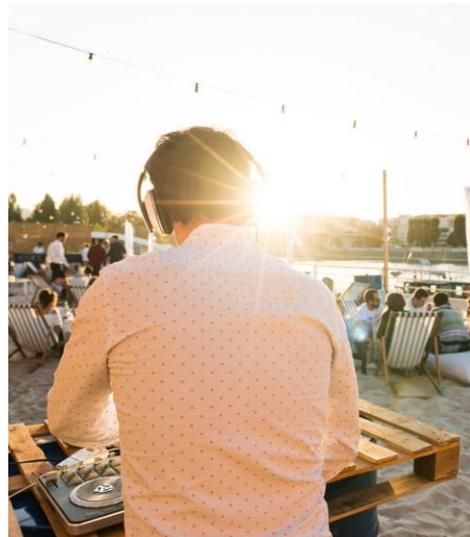


**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU BORD DE
L'EAU**

—



500
PERSONNES



PRÉSENTATION

BAR – BRASSERIE – TERRASSE SUR L'EAU

Installé sur une péniche de 600m2, POLPO est un lieu unique sur les quais de Seine.

Dans la salle à manger ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie. Privatisable entièrement ou en partie, POLPO peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail.



INFORMATIONS

ADRESSE

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M° Pont de Levallois (Ligne 3)
Service voiturier
Parking à proximité

OUVERTURE

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
(600M²)

320

REPAS ASSIS

500

COCKTAILS

220

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(90M²)

90

REPAS ASSIS

100

COCKTAIL

100

CONFÉRENCE

À TRIBORD
(40M²)

35

REPAS ASSIS

45

COCKTAIL

30

CONFÉRENCE



NOS OFFRES

MENU DEJEUNER (valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU DEJEUNER

PRIX PAR PERSONNE : 43,00€ TTC

(38,71€ HT)

Ceviche de daurade

ou

Houmous, pain toasté

-

Linguine, sauce crustacée

ou

Suprême de volaille, écrasé de pomme de terre, jus de veau

-

Brioche de pain perdu, crème anglaise

ou

Ile flottante, amandes

-

Cave - 1 verre par personne

Chevigny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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



NOS OFFRES

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 1

**PRIX PAR PERSONNE : 49,00€ TTC
(43,18€ HT)**

Apéritif Kir ou jus de fruits

-

Croustillant de gambas

ou

Tartare de thon, concombre, avocat

ou

Houmous, pain toasté

-

Penne, crème de champignons à la truffe et parmesan

ou

Daurade en filet, ratatouille méridionale, beurre blanc

ou

Suprême de volaille, écrasé de pomme de terre, jus de veau

-

Tarte au citron meringuée

ou

Moelleux au chocolat

ou

Fontainebleau, caramel laitier, cacahuètes

-

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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



NOS OFFRES

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU 2

**PRIX PAR PERSONNE : 59,00€ TTC
(52,50€ HT)**

Apéritif Coupe de Champagne ou jus de fruits

-

Caviar d'aubergines, pain toasté

ou

Velouté butternut et châtaigne

ou

Fraicheur de crabe

-

Saint Jacques risotto, crème de truffes

ou

Cabillaud, écrasé de pomme de terre, sauce crustacée

ou

Fondant de bœuf, carottes fondantes

-

Trilogie de desserts

ou

Pavlova, mangue passion, citron vert

ou

Salade de fruits exotiques

-

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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



EN OPTION ...

Assortiment de **3 amuses bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne

Assiette de fromages 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC
Plat/dessert/soft

Coupe de champagne en remplacement du Kir dans le menu°1 : 5,00€ TTC

Droit de bouchon champagne (75cl) : 10,00€ TTC
par bouteille consommée

Gâteaux d'anniversaires :

Cheesecake coulis de mangue ou *Macaron géant au chocolat*

En remplacement du dessert 4,00€ TTC par personne

En supplément du dessert 10,00€ TTC par personne



COCKTAIL

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 –Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion, open softs

**PRIX PAR PERSONNE :58,00€ TTC
(52,72€ HT)**

Les Amuses Bouches

Croquetas de Mozzarella
Gambas et sauce tartare
Caviar d'aubergine aux herbes
Rillettes de crabe
Brandade de cabillaud croustillante, pesto
Houmous, grenade, coriandre
Tartare de saumon fumé

Les Pièces Lunch

Velouté butternut et châtaigne
Poke bowl, quinoa, saumon mariné aux herbes, avocat mangue, grenade, edamame
Salade Cobb
Salade de poulpe

Les Incontournables

Mini Fish Burger
Risotto aux champignons
Noix de Saint Jacques, mousseline patate douce, sauce coquillage

Le Sucré

Tarte citron meringuée
Moelleux au chocolat
Fontainebleau, caramel laitier
Salade de fruits exotique
Macaron café
Crème caramel beurre salé



LES BOISSONS

Forfait Cave n°1 : 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

Forfait Cave n°2 : 1 bouteille pour 3 personnes

Côtes du Rhône, Les Trois Garçons

Graves AOP, Château de Pouyanne

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

Forfait Champagne et Vin :

1 bouteille de Champagne pour 3 et 1 bouteille de vin pour 5

Champagne Nicolas Feuillatte

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

Prix par personne : 20,83€ HT / 25,00€ TTC



LES ANIMATIONS

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Les mini-risottos réalisés en direct devant vos invités...

Le classique Parmesan

Risotto au Crevettes

Le « Tout vert » Tout vert asperge poids gourmand haricots

2 risottos au choix dans la liste : 12,90€ttc (11,73€ HT)

Découverte autour du foie gras : Dégustation de foies gras en déclinaison

Nature et son chutney de saison

Au poivre de Sarawack

Au Gewurztraminer Vendanges tardives

2 variété au choix / 3 pièces par pers. : 12,90€ttc (11,73€ HT)

Découverte autour du Saumon

(Préparé et fumé par nos soins)

Mariné façon Gravelax à l'aneth

Fumé Maison au poivre de Madagascar

Mariné façon Hareng

3 pièces par pers. : 12,90€ttc (11,73€ HT)

Découverte autour des Huitres

Notre chef vous fait découvrir les huitres autrement...

Perle blanche n°2

Huitres de St Vaast, ciboulette

Les 2 pièces 12,90€ttc (11,73€ HT)

VOTRE CONTACT

CLOTHILDE BONNET

01 71 04 27 00

c.bonnet@groupe-bertrand.com

GWENDOLINE LAGOUTE

polpo.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

47 quai Charles Pasqua,
92300 Levallois Perret
www.polpo-brasserie.fr
M° Pont de Levallois (Ligne 3)
Service voiturier
Parking à proximité

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours
pour le déjeuner et le dîner

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir
ses restaurants et lieux sur :
www.bertrand-restauration.com



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

