

**BRASSERIE  
BOFINGER**

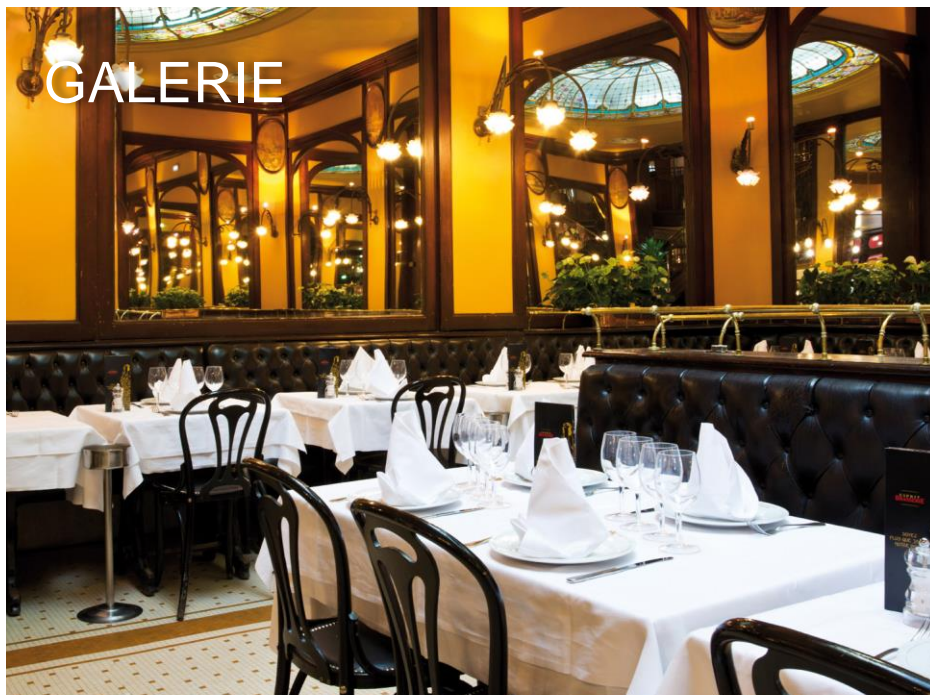
Maison fondée en 1864



**VOTRE  
ÉVÈNEMENT  
À LA BRASSERIE  
BOFINGER**

-  
**MENUS**

DE  
**GROUPE**



**1<sup>ER</sup> ETAGE**  
**170 ASSIS**  
-  
**2 SALONS PRIVÉS**  
**CONTINENTS : 30**  
**HANSI : 80**



# PRÉSENTATIO

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.

Le Chef de la plus alsacienne des brasseries Parisiennes propose des spécialités comme la Choucroute, cuisinée selon la tradition, le Kougloff façon pain perdu, le Strudel aux pommes...



# INFORMATIONS

## ADRESSE

5-7 rue de la Bastille  
75004 Paris  
M° Bastille (lignes 1, 5, 8)

Parking payant à proximité

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 18h30 à 00h (23h le dimanche)





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (250 PLACES)

REZ DE CHAUSSEE : 2 espaces avec 160 places assises.

1<sup>er</sup> ETAGE : 3 espaces.

### ESPACE HANSI

80 REPAS ASSIS  
60 REUNION

### ESPACE CONTINENT

30 REPAS ASSIS  
30 REUNION

### ESPACE MARQUETERIE

80 REPAS ASSIS  
70 REUNION



## NOS OFFRES MENU DE GROUPE

### MENU DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi MIDI)

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* Pâté en croûte maison

—

Jarret de porc demi-sel, choucroute

*ou* Suprême de volaille rôti, écrasé de pomme de terre sauce Riesling

*ou* Pavé de saumon, riz croustillant et beurre blanc

—

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

*ou* Entremet au chocolat

*ou* Crème brûlée

—

Un verre de vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz 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



## NOS OFFRES MENU DE GROUPE

### MENU GOURMET

Entrée/plat/dessert **49,00€ TTC – 43,71€ HT**

Kir vin blanc d'Alsace

---

Velouté de butternut, crème mascarpone et noisettes

*ou* Pâté en croûte du Bofinger

*ou* Flammehueche Alsacienne

---

Choucroute Strasbourgeoise

*ou* Magret de canard rôti, écrasé de pomme de terre et champignons

*ou* Pavé de saumon, légumes de saison et beurre blanc

---

Ile flottante, noix de pécan et caramel au beurre salé

*ou* Paris-Brest

*ou* Tarte fine aux pommes

---

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Marquise des Tours (1 bouteille pour 3 personnes)

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



## NOS OFFRES MENU DE GROUPE

### MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **59,00€ TTC – 52,88€ HT**

Coupe de crémant

—

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au pinot noir, pain de campagne  
*ou* Salade avocat crevette, sauce cocktail  
*ou* Tartare de crabe

—

Fondant de bœuf façon grand-mère, pommes vapeurs persillées  
*ou* Filet de bar rôti sur peau, purée de butternut et beurre de coquillages  
*ou* Choucroute du Bofinger

—

Millefeuille à la vanille  
*ou* Kougloff façon pain perdu  
*ou* moelleux au chocolat sauce caramel au beurre salé

—

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Marquise des Tours (1  
bouteille pour 3 personnes)  
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



# NOS OFFRES MENU DE GROUPE

## MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **85,00€ TTC – 75,68€ HT**

Coupe de champagne

---

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au pinot noir, pain de campagne  
*ou* Ravioles de langoustines, coulis de crustacés  
*ou* Plateau de fruits de mer : 2 bulots, 2 crevettes roses, 2 amandes, 2 huîtres  
Creuses de Bretagne n°3, pain de seigle, beurre, vinaigre aux échalotes

---

Noix de St Jacques poêlées, risotto de parmesan  
*ou* Filet de veau, fricassé de champignons et écrasé de pomme de terre  
*ou* Demi homard, coulis de crustacés, légumes du moment

---

Trilogie de desserts Bofinger  
*ou* Baba au rhum royal ambré, crème fouettée  
*ou* Forêt noire revisitée du BOFINGER

Vin blanc Riesling Gustave Lorentz ou vin rouge Côte du Rhône E. Guigal (1 bouteille pour 3 personnes)  
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



## VOTRE CONTACT

**CHARLOTTE DE WEVER**

01 42 72 42 60

cdeweaver@groupeflo.fr

## INFORMATIONS

### ADRESSE

5-7 rue de la Bastille

75004 Paris

M° Bastille (lignes 1, 5, 8)

Parking payant à proximité

(Parking Saint-Antoine)

[www.brasseriebofinger.com](http://www.brasseriebofinger.com)

—

### OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 12h à 15h

et de 18h30 à 00h (23h le

dimanche)



bertrandrestauration  
[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

