

**BRASSERIE
BOFINGER**

Maison fondée en 1864



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
BOFINGER**

-
MENUS

DE
GROUPE



GALERIE



1^{ER} ETAGE
170 ASSIS

-

2 SALONS PRIVÉS
CONTINENTS : 30
HANSI : 80

B

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^{er} 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

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 12h à 15h

et de 18h30 à 00h (23h le

dimanche)



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

