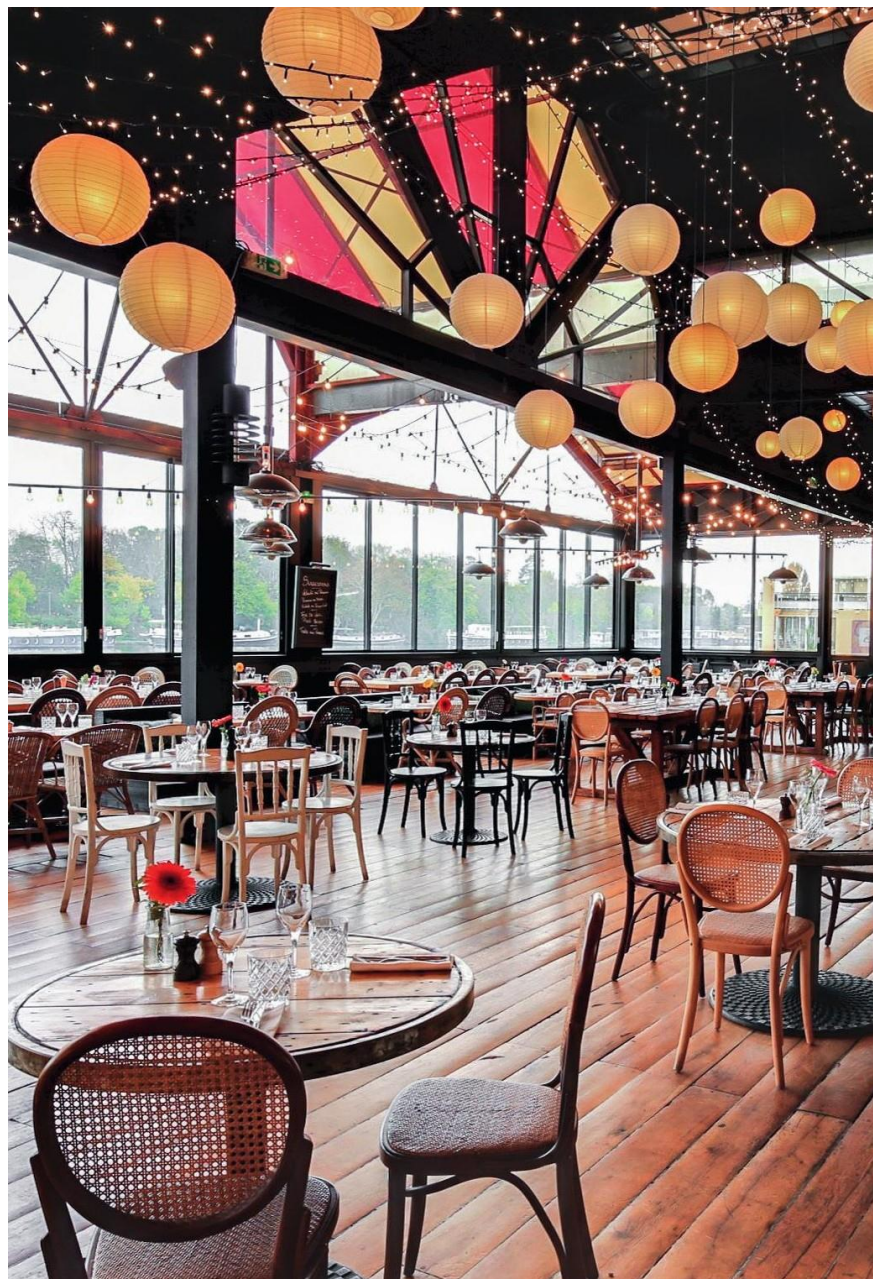
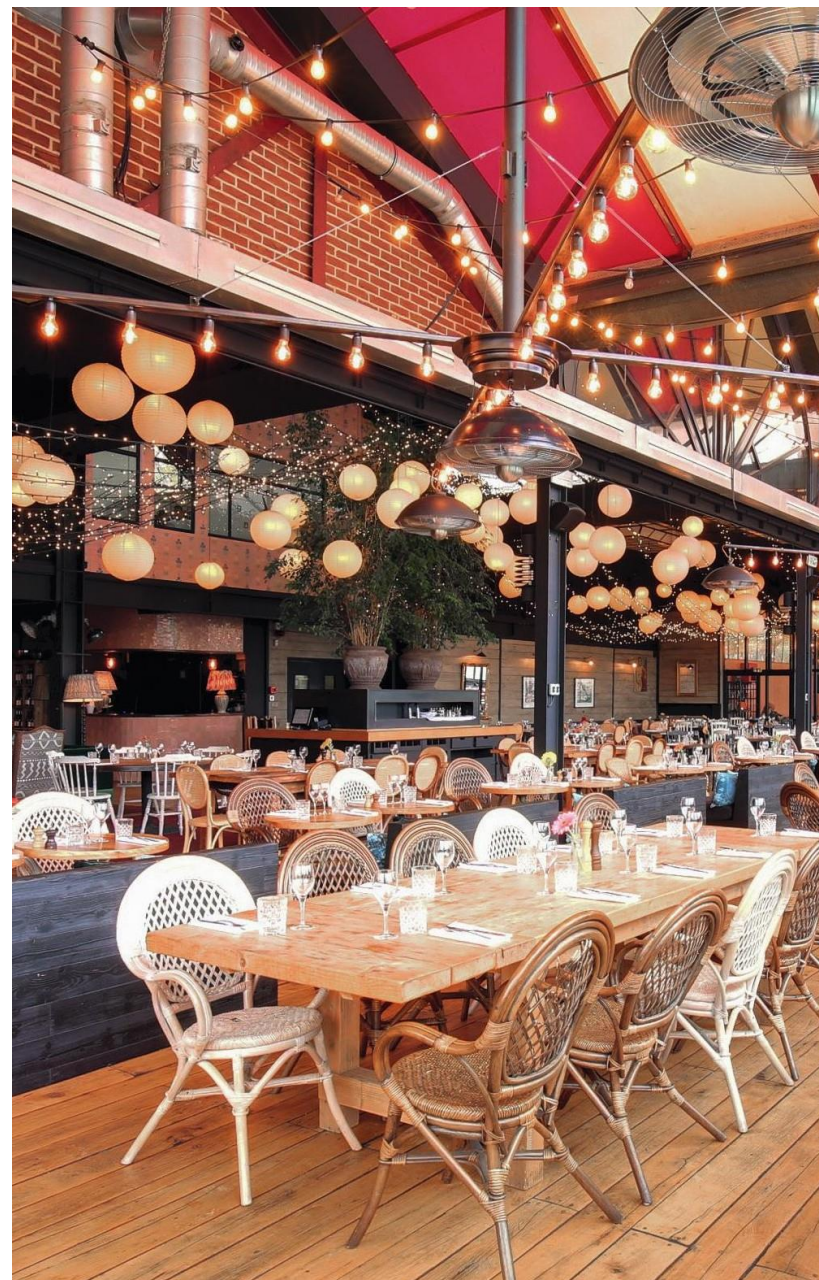


QUAI OUEST

La Guinguette de Saint-Cloud



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
À LA
GUINGUETTE
QUAI
OUEST**



700M²
SUR LES BORDS
DE SEINE
-
100M²
DE TERRASSE
-
**1 SALON
PRIVÉ**



MENU GUINGUETTE

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

34,92€ HT - 39€ TTC

Mousse de betterave chips de patate douce

Ou

Œuf poché, lentilles et lard grillé

Ou

Soupe à l'oignon

-

Brandade de morue

Ou

Saucisse au couteau, purée

Ou

Penne à la crème de truffe

-

Ile flottante, caramel beurre salé, amandes caramélisées

Ou

Crème brûlée

Ou

Mousse au chocolat, copeaux de chocolat blanc

-

Coûtes de Gascogne Terres Basses Sud Ouest Domaine Laballe

Bordeaux La Gabarre (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



MENU SURESNES

(valable au déjeuner et dîner – tous les jours)

43,64€ HT - 49€TTC

Apéritif Kir ou jus de fruits

Fraicheur de crabe

Ou

Velouté de champignons

Ou

Feuilleté chèvre miel origan

-

Rôti de veau à la crème, pommes grenaille

Ou

Pavé de saumon à la citronnelle, patate douce

Ou

Suprême de poulet, puntalettes à la crème de morille

-

Salade de fruits exotiques

Ou

Tiramis

u Ou

Crème caramel

-

Côtes de Gascogne Terres Basses Sud Ouest Domaine

Laballe Bordeaux La Gabarre

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)* : Vittel et San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner – tous les jours)

52,35€ HT - 59€TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Ceviche de poissons, avocat et mangue

Ou

Œuf bio mollet aux asperges vertes

Ou

Petites ravioles crème ciboulette

-

Bœuf confit, gingembre et herbes fraîches

Ou

Filet de daurade, flan de courgettes

Ou

Fondant de veau, légumes du soleil

-

Fondant chocolat au mascarpone

Ou

Tiramisu amaretto

Ou

Crumble pomme, caramel au beurre salé

-

Coteâ de Gascogne Terres Basses Sud Ouest Domaine Laballe

Bordeaux Château Le Clairiot (sans sulfites)

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1

ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et dîner – tous les jours)

52,35€ HT - 59€ TTC

Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Œuf poché crème de champignons

Ou

Saumon gravlax crème savora

Ou

Ravioles du Dauphiné

-

Confit de canard, pommes sarladaises

Ou

Filet de bar, risotto sauce crustacés

Ou

Fondant de joue de bœuf, légumes

-

Moelleux chocolat au mascarpone

Ou

Tarte citron meringuée

Ou

Riz au lait, caramel beurre salé et noisettes caramélisées

-

Côtes de Gascogne Terres Basses Sud Ouest Domaine Laballe

Bordeaux La Gabarre

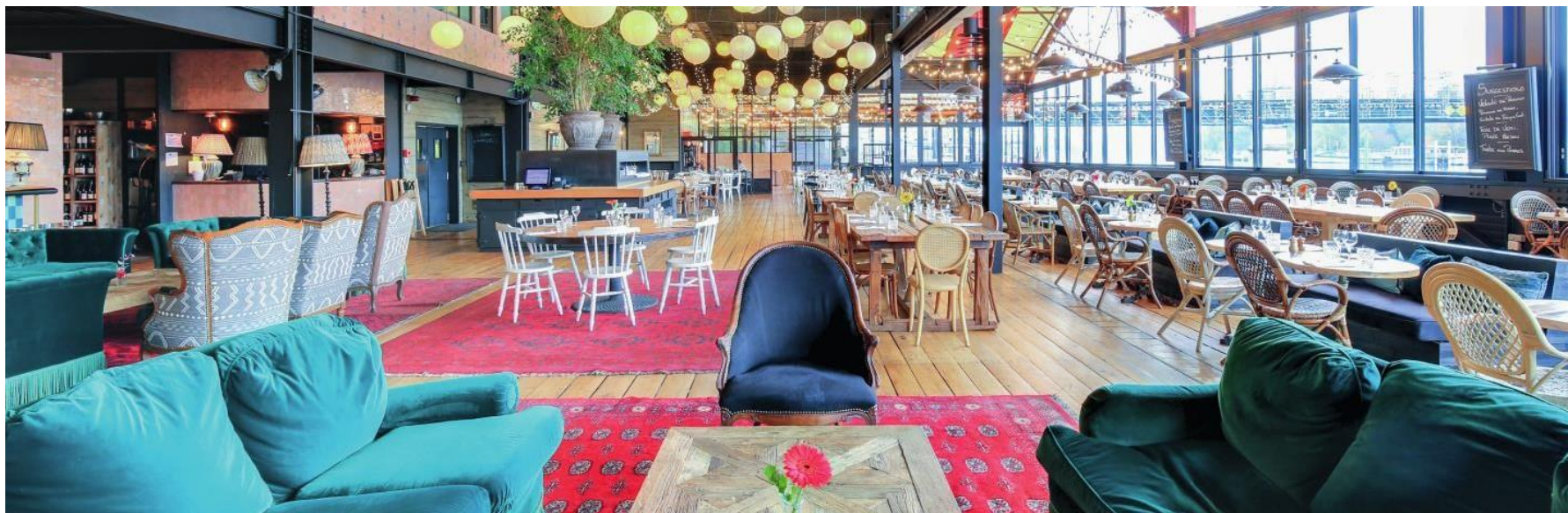
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)* : Vittel et San Pellegrino

Café

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT



OFFRE SÉMINAIRE – DEMI JOURNÉE (20 à 40 personnes) Privatisation du Salon Suresnes

À partir de 68,00€ TTC par personne

Accueil petit-déjeuner

Café / Thé / Jus de fruits
Trio de mini viennoiseries

Pause matin ou après midi

Café/ thé / Jus de fruits
Mignardises

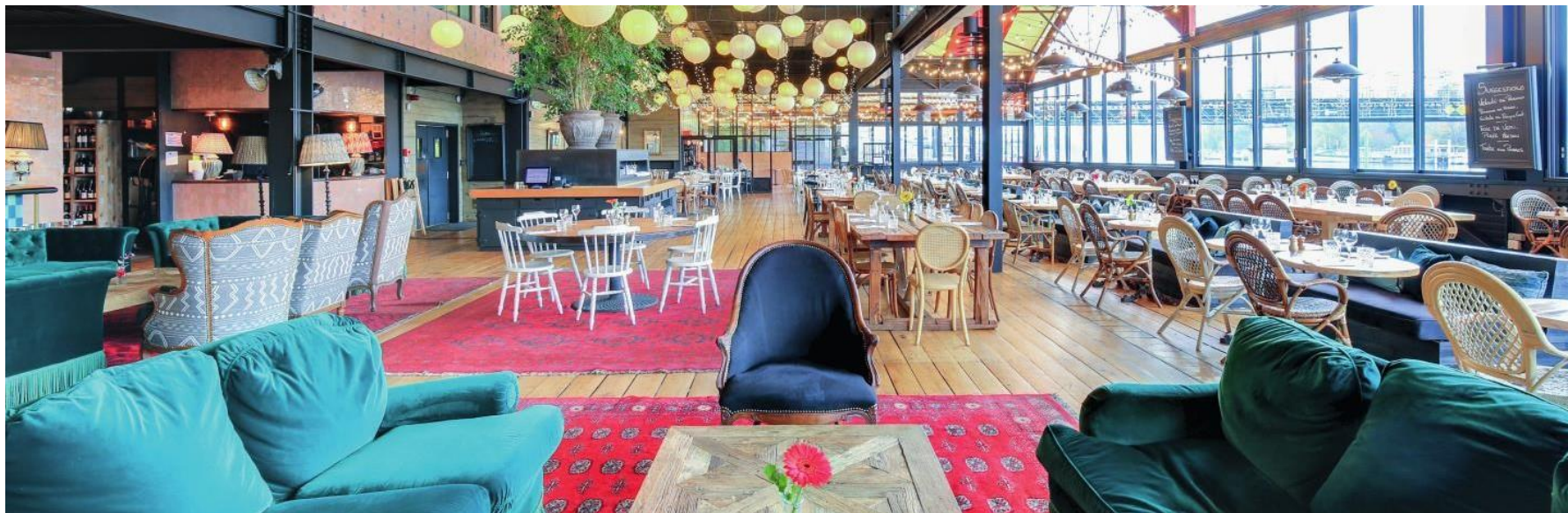
Déjeuner ou dîner

Location de salle de 9h à 15h ou de 15h à 21h

Matériel à disposition :

Paper board
Vidéo Projecteur & écran
Accès Wifi
Vestiaire

Option : Voiturier (devis sur demande)



OFFRE SÉMINAIRE – JOURNEE (20 à 40 personnes) Privatisation du Salon Suresnes

À partir de 88,00€ TTC par personne

Accueil petit-déjeuner

Café / Thé / Jus de fruits
Trio de mini viennoiseries

Pause matin et après midi

Café/ thé / Jus de fruits
Mignardises

Déjeuner

Location de salle de 9h à 16h

Matériel à disposition :

Paper board
Vidéo Projecteur & écran
Accès Wifi
Vestiaire

Option : Voiturier (devis sur demande)



COCKTAIL QUAI OUEST – 20 PIECES

66,50€ HT - 75€TTC

Apéritif 1 coupe de champagne ou jus de fruits

10 pièces salées froides

Mousse de betteraves, chips de patate douce Verrine
de lentilles et Morteau

Foie gras spéculoos, crème balsamique Fraicheur
de crabe au citron vert

Pic de patate douce caramélisée au cumin, vinaigre de cidre et magret fumé Saumon
gravlax, crème de savora

Brioche toastée, chèvre, miel, ciboulette

Thon caramélisé au sésame

Planche de charcuterie de la Maison Conquet (1 planche pour 2 personnes)

6 pièces salées chaudes

Fish and chips maison (équivalence 2 pièces) Noix de
Saint Jacques, sauce crustacés Croque monsieur

Poulet façon normande, puntalettes Ravioles à
la crème de parmesan

4 pièces sucrées

Bulle de crumble ananas coco

Tarte noix de pécan au caramel beurre salé Salade de
fruits exotiques

Fondant chocolat au mascarpone

Vin blanc - Côtes de Gascogne Terres Basses Sud Ouest Domaine Laballe
Vin rouge –Bordeaux La Gabarre (1 bouteille pour 3 personnes) Eaux minérales
(1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino Softs (assortiment de jus de
fruits & sodas)



LES OPTIONS CULINAIRES

Apéritif

Assortiment de 3 pièces apéritives

7,50€ TTC par personne

- Verrine de mousse de betteraves, chips de patate douce
- Foie gras spéculoos, crème balsamique
- Croquette de morue

Animations culinaires

(à partir de 80 personnes)

- Risotto à la truffe
- Découpe de jambon Ibérique
- Découpe de saumon
- Découpe de foie gras
- Bar à huîtres
- Bar à cocktail
- Bar à gaufres/crêpes
- Bar à glaces
- Fontaine de chocolat – Chamallow, fruits frais

Desserts

Gâteau d'anniversaire *(commande 48h à l'avance)* :

En supplément des pièces sucrées – *Sur devis*



LES CONSOMMATIONS EN OPTION

Coupe de champagne en remplacement du kir - 5,00€ TTC par personne

Forfait vins de prestige

En remplacement des vins du menus - 10,00€ TTC par personne

Vin blanc : Pouilly Fumé Dagueneau et Filles

Vin rouge : Lalande de Pomerol Château des Annereaux

Bouteille de champagne : 65€ TTC par bouteille
(6 coupes par bouteille)

Droit de bouchon champagne : 10,00€ TTC par bouteille ouverte
(dans la limite de 1 bouteille pour 3 personnes)

Droit de bouchon vin : 8,00€ TTC par bouteille ouverte
(dans la limite de 1 bouteille pour 3 personnes)

LES ANIMATIONS ET SERVICES EN OPTION

Animations - (à partir de 80 personnes)

- DJ
- Close-up
- Musiciens
- Casino
- Mixologie ...

Matériel technique

Ecran, vidéoprojecteur, estrade, micros – *Tarifs sur demande*

Parking

Service voiturier - 60 places - 5€ TTC

VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH

01 46 02 84 08 - 07 69 63 59 96

c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

Quai Ouest

1200 Quai Marcel

Dassault 92210 Saint-Cloud

www.quaiouestrestaurant.com

M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud
(Ligne 10)

T° Les Milons (T2) - 2min. à
pieds Station de vélos Station n°
22101 Gare routière arrêt Tram
Autolib' : 121 avenue André Morizet,
92100 Boulogne-Billancourt

Voiturier (parking 60 places)

—

OUVERTURE

Du lundi au samedi de 9H à
minuit Le dimanche de 12H à 17H
(brunch)

