



VOTRE EVENEMENT





MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrées

Caviar d'aubergines, focaccia au romarin

ou

Salade de poule, tomates cerises confites, petit pois, citron vert, roquette, olives

Plats

Thon mi-cuit, sauce vierge, ratatouille

ou

Suprême de poulet jaune grillé, sauce barbecue, purée de pomme de terre

Desserts

Tarte au citron meringuée

ou

Millefeuille à la vanille

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*





MENU CHIC

50,00 € TTC

45,45 € HT

Entrées

Tartare de thon, tomates cerises rouges et jaunes, petits pois, concombre
ou

Burrata, tomates, pesto, parmesan, basilic frais

Plats

Filet de daurade, sauce vierge, haricots verts
ou

Veau confit, pomme grenaille

Desserts

Moelleux chocolat soufflé, chantilly

Ou

Pavlova fraise rhubarbe

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*



COCKTAIL

42,00 € TTC

38,18 € HT

Les pièces cocktail

Caviar d'aubergine

Houmous

Focaccia au romarin

Tartare de thon, tomates cerises, petits pois, concombre

Tataki de saumon fruits exotiques, citron vert

Légumes grillés, stracciatella

Tartare de crabe avocat

Croquettes de l'ILE

Betteraves rôties à la Féta

Planche de charcuterie

(possibilité de modifier avec planche de fromages)

Les pièces chaudes

Croque dinde

Thon mi-cuit, purée de pomme de terre

Poulet à la braise, sauce BBQ, légumes d'été à la braise

Risotto au Parmesan

Les pièces sucrées

Tarte citron

Fondant au chocolat

Salade de fruits de saison

Assortiment de macarons

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé





FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	103,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

12 € TTC / 10 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – Côteaux du Languedoc Les Moulines, La Tour Penedesses

Forfait 2

20 € TTC / 16,66 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, Domaine Christophe Père & Fils – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Les open bar de la soirée dansante

Tarif par personne

Open bar soft 3H : 6€ TTC / 5,45€ HT

Open bar classique 3H : 22€ TTC / 18,33€ HT

Punch aux fruits, whisky, gin, vodka + softs

Open bar champagne 3H : 38€ TTC / 31,67€ HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens



~ LES OPTIONS ~

Amuse-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Framboisier, Mi-cuit au chocolat, Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace





LES ANIMATIONS

Prix par personne, Chef compris

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de foie gras

Chutney de saison
Confiture de figue
Gelée piment d'Espelette

14 € TTC / 12,72 € HT

Huîtres

Pain de seigle
Vinaigre aux échalottes
Citron

16,50 € TTC / 15 € HT

Mozzarella Burrata - Stracciatella

Huile d'olive Kalios
Huile à la truffe
Vinaigre Balsamique

11 € TTC / 10 € HT



~ VOTRE CONTACT ~

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Laurena Taloc

01 41 09 99 13

lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 8 € par véhicule

Parking Indigo à proximité

Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain

