



AU BUREAU

PUB & BRASSERIE

Since 1989



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
BUREAU
COMMERCE
PARIS 15**

-

PRÉSENTATION

Installé sur la rue du Commerce en plein cœur du 15^{ème}, Au Bureau est un Bar-Restaurant inspiré des pubs anglais ouvert tous les jours et jusqu'à 2h du matin en privatisation.

La terrasse perchée arborée est chauffée et privatisable pour vos événements. L'atmosphère y est conviviale avec une ambiance feutrée et chaleureuse : canapés en cuir, chandeliers lumineux, plantes suspendues.

Que ce soit pour un repas d'équipe, une réunion informelle (matériel de projection disponible), un after-work entre amis ou encore une soirée dansante, Au Bureau est l'endroit idéal.



INFORMATIONS

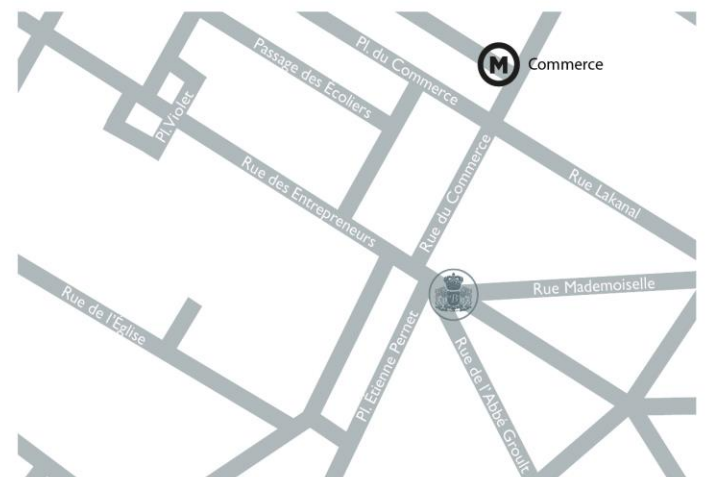
ADRESSE

1 place Etienne Pernet
75015 Paris

-

OUVERTURE

Du dimanche au jeudi de 12 h à 1 h
(et jusqu'à 2 h en privatisation)
Vendredi et samedi de 12 h à 2 h



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Nos espaces sont modulables en fonction de vos envies. De nombreuses animations sont envisageables : bar à cocktail, DJ ou encore soirée à thème, Au Bureau se transforme au gré de vos attentes, pour des événements personnalisés. Privatisable entièrement ou en partie, Au bureau Commerce peut accueillir jusqu'à 250 personnes en cocktail.



CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
1ER ÉTAGE + TERRASSE

100
COCKTAIL

-

30
REPAS ASSIS

-

75
RÉUNION

PRIVATISATION
TERRASSE PERCHÉE

60
COCKTAIL

-

38
REPAS ASSIS

PRIVATISATION
ESPACE VIP

35
COCKTAIL

-

25
REPAS ASSIS

PRIVATISATION
TOTALE

250
COCKTAIL



AFTERWORK

*Service en assiettes individuelles dans le respect des mesures sanitaires en vigueur
de 18h à 21h [21,67€ HT / 25 € TTC]*

Nachos du pub

+

Assortiment de Finger Food

+

Assortiment de charcuteries et fromages

Boissons au choix

Bière - 2 Pintes de Bud par personne

ou

Cocktail – 2 Mojitos ou Virgin mojitos par personne



MENU PUB

Entrée + Plat + Dessert + Boissons [27,05 € HT / 30 € TTC]
Valable du lundi au dimanche hors vendredi soir et samedi soir

ENTREE

Nachos du pub *Tortillas chips, sauce Cheddar, coriandre, guacamole, sauce salsa*

PLATS

Croque Veggie *Tomates confites, artichaut, crémeux Ricotta, caviar d'aubergine, échalotes confites, pesto, roquette, pain de campagne gratiné au fromage*

ou Original Au Bureau burger *Steak haché de bœuf, poitrine fumée, Cheddar, oignons rouges, salade, tomate, sauce burger, bun's*

ou Goat cheese salad *Chèvres panés au romarin, Serrano, pommes grenaille, mesclun, tomate, croutons, vinaigrette balsamique*

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou Hot crumble fruits rouges

ou Tiramisu Choco-noisette

BOISSONS

Vins - 1 Bouteille pour 4 personnes

Bordeaux AOP Château Haut Moulin ou IGP Côtes de Gascogne Cybelle

Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personne

Vittel ou Perrier Fines Bulles

Café



MENU COMMERCE

Entrée + Plat + Dessert + Boissons [31,36€ HT / 35 € TTC]

ENTREE

Assortiment de finger food

PLATS

Veggie Salad *Asperges vertes, edamame, Feta, boulgour, veggie balls, cranberries, mesclun, tomate, vinaigrette balsamique, sauce yaourt grec-curry, herbes fraîches*

ou **Chicken Roma** *Escalope de poulet panée, Mozzarella, sauce tomate, œuf au plat, frites, salade*

ou **Fish&chips** *Filet de cabillaud frit, sauce tartare, frites*

DESSERTS

mini crepes British *4 mini crêpes, crème tiramisu, fruits rouges frais, miel*

ou Lemon curd cheesecake

ou Brookie du Boss *Moitié cookie - moitié brownie, crème glacée vanille*

BOISSONS

Vins - 1 Bouteille pour 4 personnes

Bordeaux AOP Château Haut Moulin ou IGP Côtes de Gascogne Cybelle

Eaux minérales – 1 bouteille pour 4 personne

Vittel ou Perrier Fines Bulles

Café



COCKTAIL 20 PIECES

Service en assiettes individuelles dans le respect des mesures sanitaires en vigueur

43,47€ HT / 50 € TTC

APERITIF

1 coupe de Champagne Vranken

PIECES SALEES

Assortiment de Finger Food

Assortiment de charcuteries et fromages

Roll Italien

Summer Roll Chorizo

Fried Avocado (v)

Club Sandwich BLT

Mini Croque Classique

Burger Original Au Bureau

Flammenkueche Italienne

Tartare de saumon

Healthy salade (v)

Brochette de poulet tandoori

PIECES SUCREES

Cream and Berries

Brookie du Boss

Mini tropérienne

Mini tiramisu Oreo®

Fresh Fruits

BOISSONS

Bouteille de Bordeaux AOP Château Haut Moulin /4 personnes

ou IGP Côtes de Gascogne Cybelle /4 personnes

Forfait softs /5 personnes



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Réalisées au Buffet par un Chef, devant vos convives.

Les animations sont réalisées sur la terrasse perchée et sont possible uniquement en privatisation du 1^{er} étage ou en privatisation totale.

Minimum de 50 personnes par animation.

Animation Foie gras de canard poêlé et chutney de figues :

5,45€ HT - 6 € TTC par personne

Animation Risotto à la crème de Truffe :

4,54€ HT - 5 € TTC par personne

Animation mini pancake et différents toppings (sirop d'érable, chocolat, sucre glace ...) : 4,54€ HT - 5 € TTC par personne

LES FORFAITS BOISSONS ALCOOLISEES

2 BIERES PRESSION 50 CL PAR PERSONNE:

15€ HT - 18 € TTC par personne

2 COCKTAILS PERSONNE Mojito ou Spritz :

12,5€ HT - 15 € TTC par personne

LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure :

- Animations musicales (DJ, Ukulélé, live music...)
 - Animations culinaires (...)
 - Animations virtuelles
 - Photobooth / Vidéaste
 - Tournoi de Babyfoot
 - Animations événementielles (blind test, magicien, karaoké...)
 - Soirée dansante
 - Matériel audiovisuel (micro, sonorisation, vidéoprojecteur)
- Sur devis



VOTRE CONTACT

Charlotte FARGEON
06 69 19 75 88
c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

1 place Etienne Pernet
75015 Paris

-

OUVERTURE

Du dimanche au jeudi de 12 h à 1 h
(et jusqu'à 2 h en privatisation)
Vendredi et samedi de 12 h à 2 h



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

