

**BRASSERIE
BOFINGER**

Maison fondée en 1864



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE
BOFINGER**

-
MENUS

DE
GROUPE



1^{ER} ETAGE
170 ASSIS
-
2 SALONS PRIVÉS
CONTINENTS : 30
HANSI : 80



PRÉSENTATION

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

ESPACE CONTINENT

80 REPAS ASSIS
60 REUNION

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**

—

Carpaccio de betteraves, œuf mimosa, bouquet de jeunes pousses
ou 6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis
ou Pâté en croûte bouquet de salade, gelée de Pinot noir

—

Choucroute garnie traditionnelle,
Saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée,
pommes à l'anglaise
ou Suprême de volaille rôti, écrasé de pomme de terre sauce Riesling
ou Fish and chips de merlan, sauce tartare et frites maison

—

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 Réserve James
Deschartrons
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 – *tous les jours sauf vendredi et samedi soir*

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

Kir vin blanc d'Alsace

Carpaccio de betteraves, œuf mimosa, bouquet de jeunes pousses
ou Pâté en croûte bouquet de salade, gelée de Pinot noir
ou Flammekueche Alsacienne

Choucroute Strasbourgeoise
ou Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre, sauce Riesling
ou Escalope de saumon à l'oseille, épinards frais

Ile flottante, noix de pécan et caramel au beurre salé
ou Traditionnel Munster de la maison « Siffert-fech »
ou crème brûlée

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (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

Salade de haricots vert et betteraves rôties, noisettes concassées, quenelle de chèvre frais, vinaigrette Melfort
ou Carpaccio de bar, citron vert, pickles d'oignon rouge
ou Flammekueche alsacienne

Quenelles de brochet, sauce nantua, épinard frais, fricassée de champignons
ou ½ Magret de canard, pommes grenailles, jus balsamique
ou Choucroute strasbourgeoise

Tarte au fromage au blanc, compotée de myrtilles
ou Trilogie de dessert du Bofinger
ou moelleux au chocolat sauce caramel au beurre salé

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (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 PREMIUM

Entrée/plat/dessert **69,00€ TTC – 61,68€ HT**

Coupe de champagne

—

Foie gras de canard à la fleur de sel, gelée au pinot noir, pain de campagne
ou Carpaccio de bar, citron vert, pickles d'oignon rouge
ou Flammekueche alsacienne

—

Quenelles de brochet, sauce nantua, épinard frais, fricassée de champignons
ou ½ Magret de canard, pommes grenailles, jus balsamique
ou Choucroute strasbourgeoise

—

Tarte au fromage au blanc, compotée de myrtilles
ou Trilogie de dessert du Bofinger
ou moelleux au chocolat sauce caramel au beurre salé

—

Vin blanc Chablis La Pierrelée La Chablisienne ou vin rouge Crozes Hermitage «Les Jalets» Paul Jaboulet (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 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

Choucroute de la mer – haddock, saumon d’Ecosse, bar, gambas, pommes à l’anglaise, beurre au raifort
ou Filet de bœuf flambé au poivre gratin dauphinois

Sablé Linzer aux figues, crème glacée vanille
ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

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**



NOS OFFRES SEMINAIRE

PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

20,00€ TTC – 18,18€ HT

–

Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur

Wifi

–

Petit Déjeuner

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries



NOS OFFRES SEMINAIRE

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

66,00€ TTC –58,20€
HT

Mise à disposition du salon
privatif

Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

MENU DEJEUNER

Carpaccio de betteraves, œuf mimosa, bouquet
de jeunes pousses

ou 6 gros escargots de Bourgogne marinés au
Chablis

ou Pâté en croûte bouquet de salade, gelée de
Pinot noir

–

Choucroute garnie traditionnelle,
Saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin,
saucisse blanche, poitrine de porc fumée,
pommes à l'anglaise

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

ou Fish and chips de merlan, sauce tartare et
frites maison

–

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 Réserve James Deschartrons
50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines
Bulles)

Café ou thé



NOS OFFRES SEMINAIRE

JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC –76,95€ HT

Mise à disposition du salon
privatif

Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner : Menu Déjeuner

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

MENU DEJEUNER

Carpaccio de betteraves, œuf mimosa, bouquet
de jeunes pousses

ou 6 gros escargots de Bourgogne marinés au
Chablis

ou Pâté en croûte bouquet de salade, gelée de
Pinot noir

–

Choucroute garnie traditionnelle,
Saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin,
saucisse blanche, poitrine de porc fumée,
pommes à l'anglaise

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

ou Fish and chips de merlan, sauce tartare et
frites maison

–

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 Réserve James
Deschartrons

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé



NOS OFFRES GOUTER

L'OFFRE GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

Mignardises

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux praliné



OFFRE COCKTAIL

COCKTAIL 12 PIECES

60,00€ TTC - 53,64€ HT

Apéritif

Coupe de Crémant Alsacien et bretzels

Pièces salées

3 huîtres Creuses de Bretagne n°3

Toast de foie gras

Verrine crémeux de butternut

Flammekueche Alsacienne

Verrine de crabe et légumes croquants

Pâté en croûte

Mini plats chauds

Emincé de volaille, sauce Riesling et écrasé de pomme de terre
&

Saumon d'Ecosse, beurre blanc, purée de butternut

Pièces sucrées

Mini crème brûlée

Mini entremet chocolat

Mini Paris Brest

Feuilleté à la vanille

Boissons

Pinot blanc Dustave Lorentz ou Bordeaux Réserve James Deschartrons
(1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel ou Perrier Fines Bulles (1 bouteille pour 2 personnes)



NOS OFFRES

SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : 10.00 € T.T.C

3 amuses bouches du chef : 9.00 € T.T.C

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : 8.50 € T.T.C

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément 5.00 € T.T.C par personne.

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C

Saucisse ou fish and chips ou steak haché

Avec frites ou légumes

Moelleux chocolat ou crêpe ou glace

VOTRE CONTACT

Karine Anglada

01 42 72 42 60

06 85 46 06 43

bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

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

