

**BISTRO
DES CHAMPS**
café populaire



**VOTRE
ÉVÈNEMENT AU
BISTRO DES
CHAMPS**

-

PRÉSENTATION

BIENVENU DANS LE PARIS DES ANNÉES 50 !

Situé sur les Champs Elysées sur la plus belle avenue du monde, le Bistro des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté. Bistro parisien au décor vintage, le Bistro des champs propose une carte inspirée des grands classiques de la cuisine française.



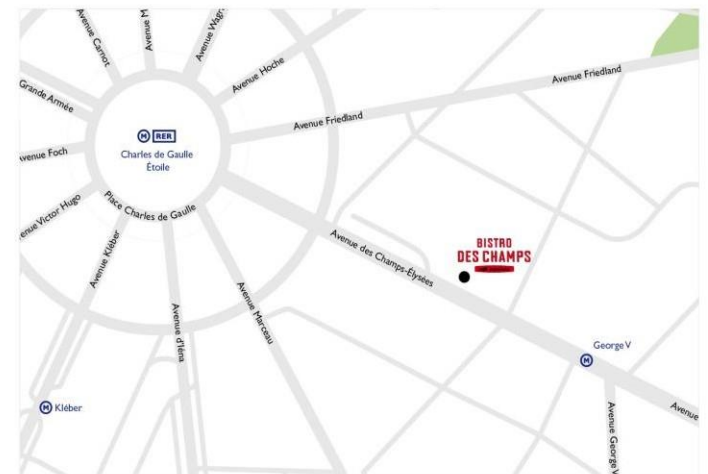
INFORMATIONS

ADRESSE

122, avenue des Champs-Élysées
PARIS
Métro : Georges v (M1)

OUVERTURE

Dimanche – Jeudi 11h30 - 23h00
Vendredi – Samedi 11h30 - 00h00



LES ESPACES RÉCEPTIFS

Nappes à carreaux, bar ancien... le décor rétro fait du Bistro des Champs un lieu charmant et populaire.

On s'y retrouve entre collègues, entre amis ou en famille, à toute heure de la journée, pour passer un moment de détente en toute simplicité.

Le restaurant est privatisable en partie ou totalité pour un dîner, un déjeuner, un petit déjeuner ou un cocktail.

Nous pouvons vous proposer d'animer votre soirée avec un accordéoniste !



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

2^{ÈME} ÉTAGE

80

ASSIS

-

100

COCKTAILS

1^{ER} ET 2^{ÈME} ÉTAGE

120

ASSIS

-

150

COCKTAILS

RESTAURANT

150

ASSIS

-

200

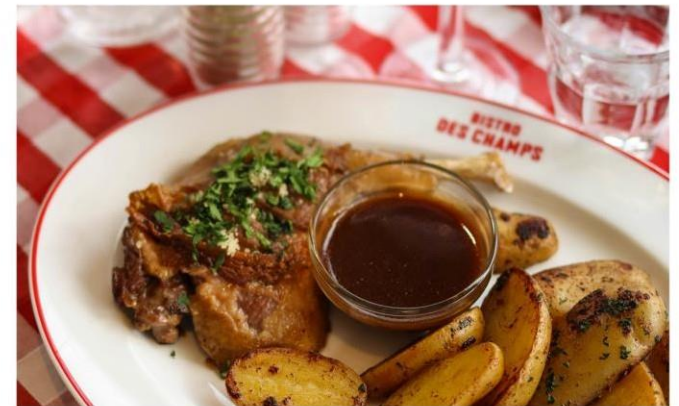
COCKTAILS

LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant vous propose une cuisine typique de bistro: soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, poireaux vinaigrette, tartare de bœuf, riz au lait , crème brûlée.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements.

Des offres sur mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.





MENU BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 17,27 € HT – 19,50 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 21,82 € HT - 24 € TTC

ENTRÉES

Terrine de campagne de la Maison Conquet
ou Œuf Mayonnaise

PLATS

Pavé de saumon rôti, purée de pommes de terre, sauce pesto
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

DESSERTS

Mi-cuit chocolat, crème anglaise
ou Salade de fruits, sorbet citron

BOISSONS

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



MENU CHAMPS ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert – 29,09 € HT - 32 € TTC

ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan
ou Tomates - Mozzarella di Bufalla, pesto amandes-basilic

PLATS

Suprême de poulet jaune de Vendée, frites fraîches, salade verte
ou Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, sauce vierge

DESSERTS

Profiterole géante, crème glacée vanille, sauce chocolat
ou Crème brûlée à la vanille

BOISSONS

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé



COCKTAIL DINATOIRE

Équivalent à 18 pièces par personne – 33,41 € HT - 38 € TTC

APERITIF

Cocktail « le populaire »

*Vodka Eristoff, liqueur de pêche Rinququin, menthe fraîche, jus de citron, nectar de cranberry
(ou cocktail équivalent au choix : Spritz, Mojito, La vie en rose ...)*

LES PIÈCES SALEES

Mini croque-Monsieur

Traditionnel jambon beurre

Foie gras de canard sur toast

Ardoises de charcuteries et fromages

Mini burger au Saint-Nectaire

Cornets de frites fraîches

Cornet de fish & chips

Salade végétarienne en bodega

LES PIÈCES SUCREES

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Crème caramel

Mini fondant au chocolat

Mini gaufre au nutella

BOISSONS

Eaux minérales Vittel ou Perrier, jus de fruits orange ou pomme (1 bouteille pour 5 personnes)

Café



LES VINS en supplément

Forfait 1 verre de vin par personne :
3,33 € HT - 4€ TTC

Forfait 1 bouteille pour 3 personnes :
6,67 € HT – 8 € TTC/pers

Vin blanc :
IGP Pays d'Oc Chardonnay "Orchys" Collovray & Terrier

Vin rouge :
St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes



VOTRE CONTACT

Julie QUACH

Tél : 06 22 69 57 95

j.quach@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

122, avenue des Champs-Élysées
PARIS

Métro : Georges v (M1)

—

OUVERTURE

Dimanche – Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 - 00h00



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

