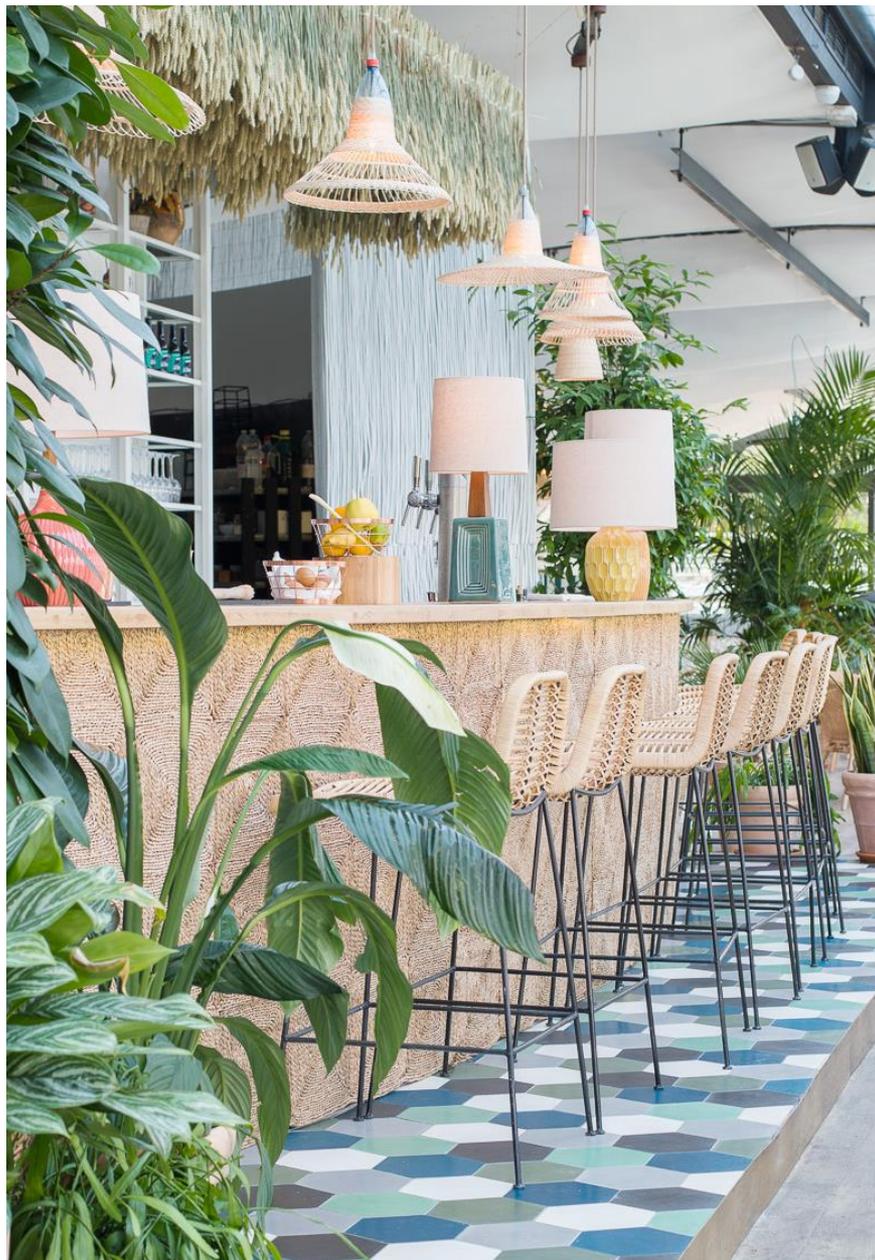


# POLPO

— brasserie seafood —

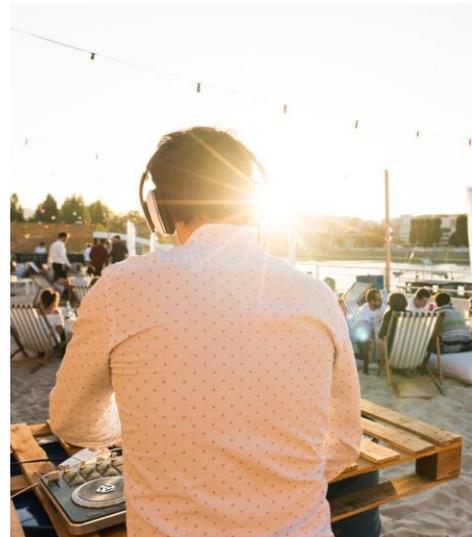


**VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
AU BORD DE  
L'EAU**

-



**500**  
PERSONNES



# PRÉSENTATION

## BAR – BRASSERIE – TERRASSE SUR L'EAU

Installé sur une péniche de 600m<sup>2</sup>, POLPO est un lieu unique sur les quais de Seine.

Dans la salle à manger ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie. Privatisable entièrement ou en partie, POLPO peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail.



# INFORMATIONS

## ADRESSE

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret  
M° Pont de Levallois (Ligne 3)  
Service voiturier  
Parking à proximité

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours,  
pour le déjeuner et le dîner





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT  
(600M<sup>2</sup>)

**320**

REPAS ASSIS

**500**

COCKTAILS

**220**

CONFÉRENCE

À BÂBORD  
(90M.)

**90**

REPAS ASSIS

**100**

COCKTAIL

À TRIBORD  
(40M<sup>2</sup>)

**40**

REPAS ASSIS

**40**

COCKTAIL

LA PLAGE  
(270M<sup>2</sup>)

**180**

COCKTAIL



## NOS OFFRES

### **MENU DEJEUNER (valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)**

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

#### **MENU DEJEUNER**

**PRIX PAR PERSONNE : 43,00€ TTC  
(38,71€ HT)**

Rillettes aux deux saumons

ou

Houmous, grenade, coriandre et pain toasté

ou

Velouté de butternut, châtaigne

-

Filet de merlu, polenta crémeuse et sauce coquillages

ou

Suprême de volaille, purée de pomme de terre et jus saveur thym

ou

Penne, crème de champignons à la truffe

-

Crème brûlée vanille

ou

Panna cotta mangue, passion

ou

Ile flottante, caramel

-

Cave - 1 verre par personne

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré

Laubanel « *Pure Garrigue* » en rouge

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER  
1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS



## NOS OFFRES

### LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

#### MENU 1

**PRIX PAR PERSONNE : 49,00€ TTC  
(43,18€ HT)**

Apéritif Kir ou jus de fruits

-

Rillettes aux deux saumons

ou

Velouté de butternut, châtaigne

ou

Salade de poulpe

-

Filet de daurade, mousseline de patate douce, sauce coquillages

ou

Fondant de bœuf, pommes grenailles, carottes

ou

Risotto de champignons

-

Pana cotta mangue, passion

ou

Ile flottante, caramel

ou

Mousse au chocolat

-

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré

Laubanel « *Pure Garrigue* » en rouge

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

### LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 – Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

#### MENU 2

**PRIX PAR PERSONNE : 59,00€ TTC  
(52,50€ HT)**

Apéritif Coupe de Champagne ou jus de fruits

-

Ceviche de daurade

ou

Rillettes de crabe

ou

Croustillant de chou-fleur

-

Saumon rôti, risotto et beurre blanc

ou

Moelleux de veau, champignons et purée de pomme de terre

ou

Risotto à l'espagnol

-

Moelleux chocolat, mascarpone

ou

Crumble aux pommes, caramel beurre salé

ou

Tarte à l'orange sanguine meringuée

-

Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré  
Laubanel « *Pure Garrigue* » en rouge

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER  
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## EN OPTION ...

Assortiment de **3 amuses bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne

**Assiette de fromages** 9,00€ TTC par personne

**Menu Enfant** (Plat/dessert/soft jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC

**Coupe de champagne** en remplacement du Kir dans le menu°1 : 5,00€ TTC

**Droit de bouchon champagne du lundi au samedi** : 10,00€ TTC  
*par bouteille consommée (75cl)*

**Gâteaux d'anniversaires** de la pâtisserie Angelina (sur devis)



## COCKTAIL

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 - Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion, open softs

**PRIX PAR PERSONNE : 58,00€ TTC  
(52,72€ HT)**

### Les Amuses Bouches

Croquetas de Mozzarella

Rillette aux deux saumons

Croustillant de chou-fleur

Houmous, grenade, coriandre

Ceviche de daurade

Gambas panko sauce sweet chili

Velouté de butternut, châtaigne

### Les Pièces Lunch

Avocado toast ricotta aneth

Salade César

Polpo roll

Wrap de saumon mariné

### Les Incontournables

Mini Fish Burger

Pennette à la truffe et parmesan

Noix de Saint Jacques

### Le Sucré

Macaron orange sanguine

Pavlova marron

Fondant chocolat guanaja

Crumble pomme caramel beurre salé

Pana cotta mangue

Tarte caramel, noix de pécan



## LES BOISSONS

### **Forfait Cave n°1 : 1 bouteille pour 3 personnes**

Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel « Pure Garrigue » en rouge

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

### **Forfait Cave n°2 : 1 bouteille pour 3 personnes**

Languedoc AOP Hecht & Bannier en rouge (bio)

Bourgogne Côtes Chalonaise AOP en blanc

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

### **Forfait Champagne et Vin :**

1 bouteille de Champagne pour 3 et 1 bouteille de vin pour 5

Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel « Pure Garrigue » en rouge

Bordeaux Château Gantonnet en blanc

Prix par personne : 20,83€ HT / 25,00€ TTC

**Spritz ou Mojito : 7,08€ HT / 8,50€ TTC**

**Cocktail avec alcool : 8,75€ HT / 10,50€ TTC**



## LES ANIMATIONS

*(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)*

**Les mini-risottos réalisés en direct devant vos invités...**

Le classique Parmesan Risotto  
au Crevettes

Le « Tout vert » Tout vert asperge poids gourmand haricots  
2 risottos au choix dans la liste : 12,90€ttc (11,73€ HT)

**Découverte autour du foie gras : Dégustation de foies gras en  
déclinaison**

Nature et son chutney de saison Au  
poivre de Sarawack

Au Gewurztraminer Vendanges tardives

2 variété au choix / 3 pièces par pers. : 12,90€ttc (11,73€ HT)

**Découverte autour du Saumon**

(Préparé et fumé par nos soins) Mariné  
façon Gravelax à l'aneth

Fumé Maison au poivre de Madagascar Mariné  
façon Hareng

3 pièces par pers. : 12,90€ttc (11,73€ HT)

**Découverte autour des Huitres**

Notre chef vous fait découvrir les huitres autrement...

Perle blanche n°2 Huitres de St  
Vaast, ciboulette

Les 2 pièces 12,90€ttc (11,73€ HT)

# VOTRE CONTACT

**GWENDOLINE LAGOUTE**

[g.lagoute@groupe-bertrand.com](mailto:g.lagoute@groupe-bertrand.com)

**PRISCILLA BIVILLE**

[polpo.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:polpo.commercial@groupe-bertrand.com)

01 71 04 27 00

# INFORMATIONS

## ADRESSE

47 quai Charles Pasqua,  
92300 Levallois Perret  
[www.polpo-brasserie.fr](http://www.polpo-brasserie.fr)  
M° Pont de Levallois (Ligne 3)  
Service voiturier  
Parking à proximité

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours  
pour le déjeuner et le dîner

Polpo est un des restaurants du Groupe  
Bertrand. Nous vous invitons à découvrir  
ses restaurants et lieux sur :  
[www.bertrand-restauration.com](http://www.bertrand-restauration.com)



bertrandrestauration  
[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

