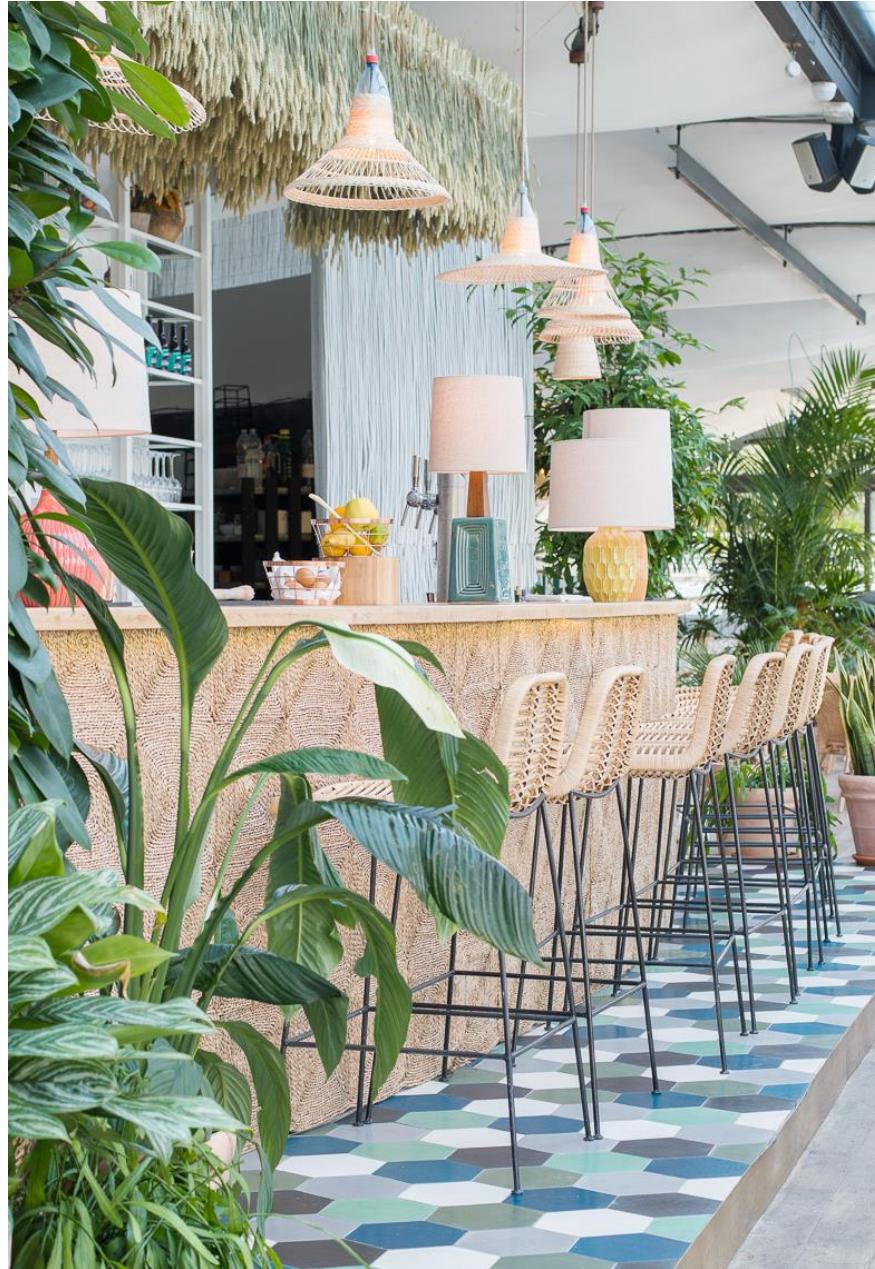


POLPO

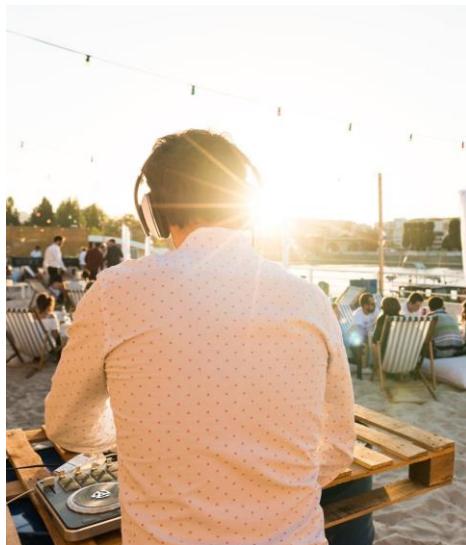
brasserie seafood



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU BORD DE
L'EAU**



500
PERSONNES



PRÉSENTATION

BAR – BRASSERIE – TERRASSE SUR L'EAU

Installé sur une péniche de 600m², 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
(600M₂)

320

REPAS ASSIS

500

COCKTAILS

220

CONFÉRENCE

À BÂBORD
(90M₂)

90

REPAS ASSIS

100

COCKTAIL

À TRIBORD
(40M₂)

40

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

LA PLAGE
(270M₂)

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)**

Rillette 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

Pana cotta mangue, passion

ou

Île flottante, caramel

-

Cave - 1 verre par personne

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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 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

Île flottante, caramel

ou

Mousse au chocolat

- Cave - 1 bouteille pour 3 personnes

Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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
Rillette 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
Cheverny AOP « les Borderies » et Bordeaux AOP Moulin de Labordes

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

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

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

Forfait Cave n°2 : 1 bouteille pour 3 personnes

Côtes du Rhône, Les Trois Garçons

Graves AOP, Château de Pouyanne

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

Cheverny AOP « Les Borderies »

Bordeaux AOP Moulins de Laborde

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

PRISCILLA BIVILLE

polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 71 04 27 00

INFORMATIONS

ADRESSE

47 quai Charles Pasqua,
92300 Levallois Perret
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



bertrand restauration
www.groupe-bertrand.com

