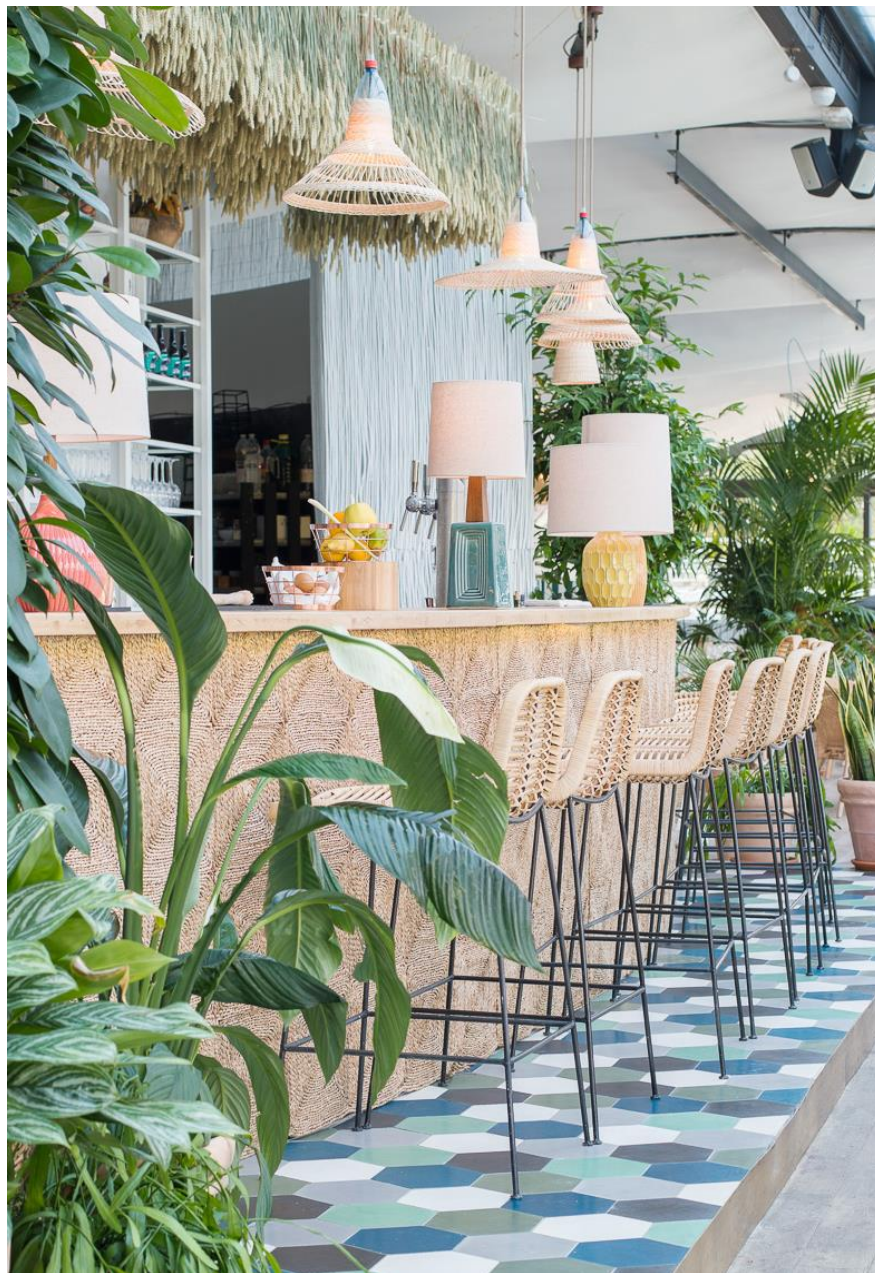


POLPO

— brasserie seafood —

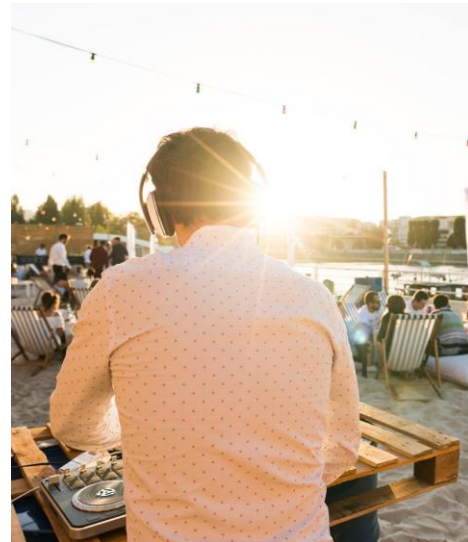


**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU BORD DE
L'EAU**

—



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.



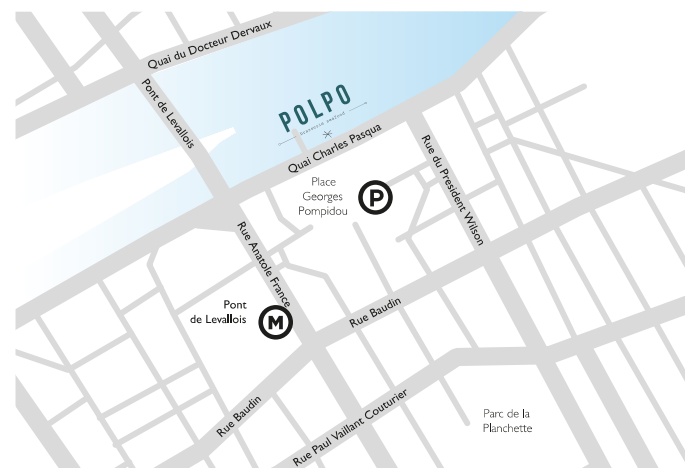
INFORMATIONS

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)**

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

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

Ile 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

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

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

Rillettes 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



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

