



PETIT **victor** HUGO

BRASSERIE & SEAFOOD BAR

**Votre événement
dans le nouveau restaurant du 16^{ème}**



“

Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le 16ème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental... Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.

”



les Espaces réceptifs





Capacité d'Accueil (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

80

REPAS ASSIS

PRIVATISATION
SALON VICTOR HUGO

44

REPAS ASSIS

PRIVATISATION
ESPACE VIP

16

REPAS ASSIS



NOS OFFRES

MENU EN PLEIN MIDI

*menu valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

44,09€ HT – 49.00€ TTC

ENTRÉES

Pissaladière aux anchois de CANTABRIE olives taggiasche
Tarama Blanc aux œufs de cabillaud, pain Poujauran

PLATS

Poulet rôti au jus, pomme de terre de Noirmoutier
Fish & Chips- églefin, sarrasin

DESSERTS

Poire rôtie- moelleux aux amandes, chocolat chaud
Salade d'agrumes - Orange, pamplemousse, kumquats
confits, sorbet citron pressé

BOISSONS

1 verre de Muscadet
1 verre Côtes de Bourg
1/3 perrier
1/3 vittel

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier sur place pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



NOS OFFRES

MENU JOYEUSE VIE

61,14€ HT -69,00€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

ENTRÉES

Œuf bio aux morilles

Tarama Blanc aux œufs de cabillaud, pain Poujauran

Gambas croustillantes sauce curry

PLATS

Thon mi-cuit, caviar d'aubergines fumé, légumes croquants de saison

Risotto à la truffe noire

Saumon d'Écosse Label Rouge- Sashimi, bouillon chaud citronnelle-gingembre

DESSERTS

Pain perdu PVH- coings au gingembre, noix de macadamia, crème anglaise

Poire rôtie- moelleux aux amandes, chocolat chaud

Mi-cuit minute au chocolat guanaja

BOISSONS

1 bouteille de Muscadet Lieubeau pour 3

1 bouteille de Côtes de Bourg - Château Escalette

1/3 perrier

1/3 vittel

café



NOS OFFRES

MENU AU BORD DE LA MER 79,17€ HT -89,00€ TTC

APÉRITIFS

1 Coupe de Champagne Jacquart Brut

ENTRÉES

Crevettes roses Label Rouge (les 8)
Seiche à la plancha aioli, chorizo ibérique
Sashimi de seriole (yellowtail) shiso vert

PLATS

Noix de Saint-Jacques de Normandie- purée de
potimarron, châtaignes, graines de courges
Demi homard rôti risotto crémeux de coquillage et
émulsion de crustacé
Côte de veau aux morilles- purée de pommes de terre

DESSERTS

Poire rôtie- moelleux aux amandes, chocolat chaud *
Millefeuille minute du PVH caramel beurre salé
Profiteroles- praliné, crème glacée vanille de Madagascar,
chocolat chaud

BOISSONS

1 bouteille de Muscadet Lieubeau pour 3
1 bouteille de Côtes de Bourg – Château Escalette
1/3 perrier
1/3 vittel
café



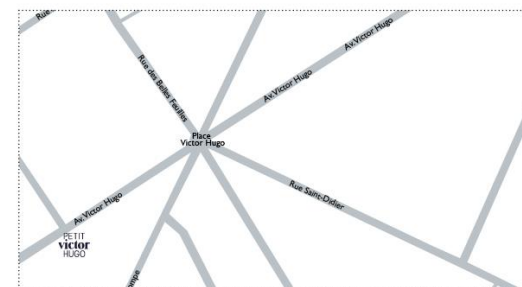
Votre Contact

CHARLOTTE FARGEON
COMMERCIALE
06 69 19 75 88
c.fargeon@groupe-bertrand.com

Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00
pour le déjeuner et le dîner.
En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



bertrandrestauration

Petit Victor Hugo est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com