

**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)

<u>2<sup>ÈME</sup> ÉTAGE</u>	<u>1<sup>ER</sup> ET 2<sup>ÈME</sup> ÉTAGE</u>	<u>RESTAURANT</u>
80 ASSIS	120 ASSIS	150 ASSIS
-	-	-
100 COCKTAILS	150 COCKTAILS	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

OU Velouté de butternut, crème mascarpone noisettes

### PLATS

Fish & Chips, sauce tartare

OU Croque-Monsieur, frites fraîche et salade

OU Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

### DESSERTS

Mi-cuit chocolat, crème anglaise

OU Salade de fruits, sorbet citron

OU Ile flottante

*Pour les groupes à partir de 15 convives, nous demandons un choix unique de menu avec 1 même entrée, 1 même plat et 1 même dessert pour tous*



## MENU CHAMPS ELYSEES

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

### ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan  
OU Croque-Cheddar  
OU Soupe à l'oignon gratinée

### PLATS

Suprême de poulet jaune de Vendée, frites fraîches, salade verte  
OU Pavé de saumon et petits légumes  
OU Confit de canard, pommes saladaises

### DESSERTS

Mi-cuit au chocolat  
OU Crème brûlée à la vanille  
OU Café gourmand

*Pour les groupes à partir de 15 convives, nous demandons un choix unique de menu avec 1 même entrée, 1 même plat et 1 même dessert pour tous*



## COCKTAIL DINATOIRE

Équivalent à 18 pièces par personne – 36,14 € HT / 42 € TTC

### APERITIF

Cocktail « le populaire »

*Vodka Eristoff, liqueur de pêche Rinquinquin, 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



## FORFAITS BOISSONS

**Forfait 1 : 6,97 € HT - 8 € TTC/pers**

1 verre de vin par personne \*

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

**Forfait 2 : 10,45 € HT – 12 € TTC/pers**

1/3 bouteille de vin par personne\*

Soft Jus d'orange

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

\*Vin blanc :

IGP Pays d'Oc Chardonnay "Orchys" Collovrays & Terrier

\*Vin rouge :

St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

**COUPE DE CHAMPAGNE : 8,33€ HT - 10€ TTC/ pers**



# VOTRE CONTACT

**Céline REYNAUD**

Tél : 07 63 62 22 61

01 53 45 24 95

[ce.reynaud@groupe-bertrand.com](mailto:ce.reynaud@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](http://www.groupe-bertrand.com)

