

The image shows the interior of a restaurant, likely the Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, circular, multi-colored stained glass dome ceiling. The room is filled with tables set with white tablecloths, white napkins, and glassware. There are large floral arrangements with purple and yellow flowers. The walls are dark wood with arched mirrors and sconces. A service cart is visible in the foreground. The overall atmosphere is elegant and classic.

**BOFINGER**

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT  
À LA BRASSERIE BOFINGER**



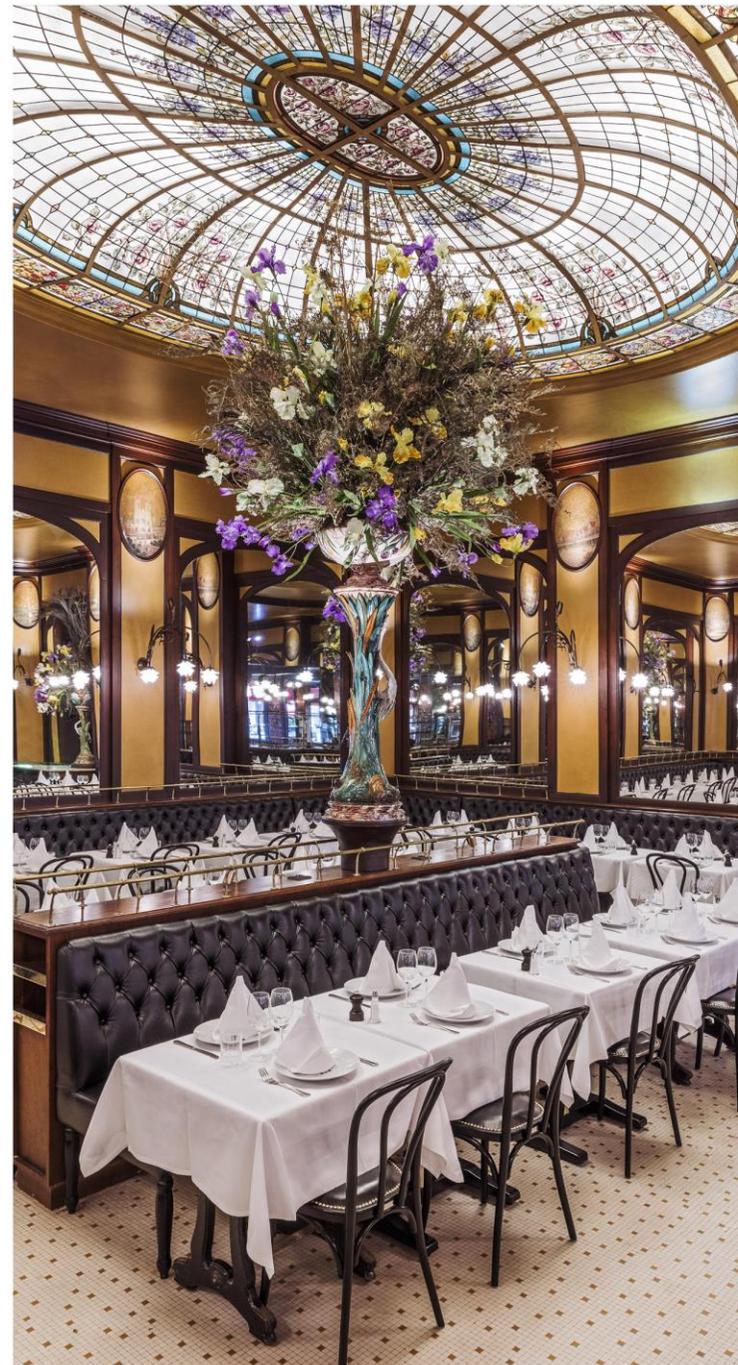
“

## PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kougloff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”





## ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION  
SALON HANSI

**100**

REPAS ASSIS

**60**

RÉUNION

**150**

COCKTAIL

PRIVATISATION  
SALON DES CONTINENTS

**30**

REPAS ASSIS

**20**

RÉUNION

PRIVATISATION  
MARQUETERIES

**80**

REPAS ASSIS



## **PETIT-DEJEUNER CONFERENCE**

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

**20,00€ TTC –18,18€ HT**

-

Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur

Wifi

-

### **Petit Déjeuner**

Boissons chaudes

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries



## MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,23€ HT**

### ENTRÉES

Velouté de Petits Pois

**ou** 6 gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis

**ou** Terrine de volaille, champignons, pistaches

### PLATS

Choucroute garnie traditionnelle, saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

**ou** Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

**ou** Fish and chips, sauce tartare et frites fraîches

### DESSERTS

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

**ou** Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

**ou** Crème brûlée

### BOISSONS

Une bouteille pour trois personnes de vin blanc IGP Pays d'Oc Chardonnay "Le Village" Domaine de la Métairie d'Alon 2019 (vin biologique) ou rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

*MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES*

## MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **60,00€ TTC – 53,48€ HT**

### Coupe de Crémant d'Alsace

#### ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Munster

**ou** Salade de haricots verts, chèvre frais, noisettes

**ou** Flammekueche Alsacienne

#### PLATS

Choucroute Bofinger *jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise*

**ou** Pavé de Saumon, Spazles

**ou** Quasi de veau, légumes de saison, pommes grenaille

#### DESSERTS

Strüdel aux pommes et aux raisins flambés au Marc de Gewurztraminer

**ou** Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

**ou** Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

#### BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Eau minérale (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES





## MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **72,00€ TTC – 64,02€ HT**

### **Coupe de crémant d'Alsace**

#### **ENTRÉES**

Cassolette de champignons gratinée au Munster

**ou** Carpaccio de Bar, citron vert

**ou** Pâté en croûte maison

#### **PLATS**

Choucroute Bofinger signature arrosée au Crémant d'Alsace  
*jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin,  
saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine,  
pommes à l'anglaise*

**ou** Thon mi-cuit, sauce vierge,

purée de pommes de terre au beurre

**ou** Carré d'agneau, jus au thym, pommes grenailles

#### **DESSERTS**

Sablé Linzer aux framboises, crèmeux au citron, Chantilly vanille

**ou** Trilogie de dessert du Bofinger

**ou** Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

#### **BOISSONS**

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir "Cuvée

Particulière Gustave Lorentz *(1 bouteille pour 3 personnes)*

50cl d'eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR  
L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **88,00€ TTC – 77,95€ HT**

### Coupe de champagne & Brezel

#### ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer

**ou** Ravioles de langoustine, bouillon aux herbes

#### PLATS

Choucroute de la mer *haddock, saumon d'Écosse, bar, gambas, pommes à l'anglaise, beurre au raifort*

**ou** Filet de bœuf grillé (env. 200g), béarnaise, frites fraîches

#### DESSERTS

Kouglof glacé, sauce chocolat Valrhona, mendiants

**ou** Baba au Rhum, Chantilly vanille

#### BOISSONS

Vin blanc Chablis AOP "La Pierrelée" - La Chablisienne ou vin rouge Côte du Rhône E. Guigal (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

*MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES*

## DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC -61,29€ HT

Mise à disposition du salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

### Petit Déjeuner

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

### Pause

Boissons chaudes  
Jus de fruits

### Déjeuner : Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

**ou** Velouté de petit pois

**ou** Terrine de volaille, champignons, pistaches

-

Choucroute garnie traditionnelle, *saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise*

**ou** Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

**ou** Fish and chips, sauce tartare et frites maison

-

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

**ou** Entremet au chocolat

**ou** Trilogie de dessert Bofinger

-

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou rouge Bordeaux Réserve

James Deschartrons (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé





## JOURNEE D'ETUDE

**88,00€ TTC -79,47€ HT**

Mise à disposition du salon privatif  
Ecran, vidéoprojecteur  
Wifi

### Petit Déjeuner

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

### Pause matin

Boissons chaudes  
Jus de fruits

### Pause après-midi

Boissons chaudes  
Jus de fruits

### Déjeuner : Menu Déjeuner

Flammekueche Bofinger

**ou** Velouté de petit pois

**ou** Terrine de volaille, champignons, pistaches

–

Choucroute garnie traditionnelle, *saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche, poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise*

**ou** Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

**ou** Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Soupe de fruits frais, sorbet de saison

**ou** Entremet au chocolat

**ou** Trilogie de dessert Bofinger

–

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou rouge Bordeaux

Réserve James Deschartrons (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) (*1 bouteille pour 3 personnes*)

Café ou thé



## GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

### Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

### Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1 bouteille pour 2 personnes)

### Mignardises

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux praliné

## SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : **10.00 € T.T.C**

3 amuses bouches du chef : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

**Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C**

Saucisse ou fish and chips ou steak haché

Avec frites ou légumes

Moelleux chocolat ou crêpe ou glace





## VOTRE CONTACT

**LAURA HAGUENIER**

Responsable commerciale Bofinger  
01 42 72 42 60 / 07 88 69 49 41  
bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris  
Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)  
M<sup>o</sup>Bastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité  
[www.brasseriebofinger.com](http://www.brasseriebofinger.com)



bertrandrestauration

La Brasserie Bofinger est un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)  
©Romain Ricard ©Puxan (food)