

An outdoor dining area featuring a wooden pergola with string lights. The space is filled with lush greenery, including large trees and climbing plants. In the foreground, there are several round wooden tables set with white tablecloths, glassware, and cutlery. The seating includes black metal chairs and wicker chairs. A green sofa with patterned cushions is visible in the background.

BRASSERIE

AUTEUIL

VOTRE ÉVÉNEMENT
À LA BRASSERIE AUTEUIL



“

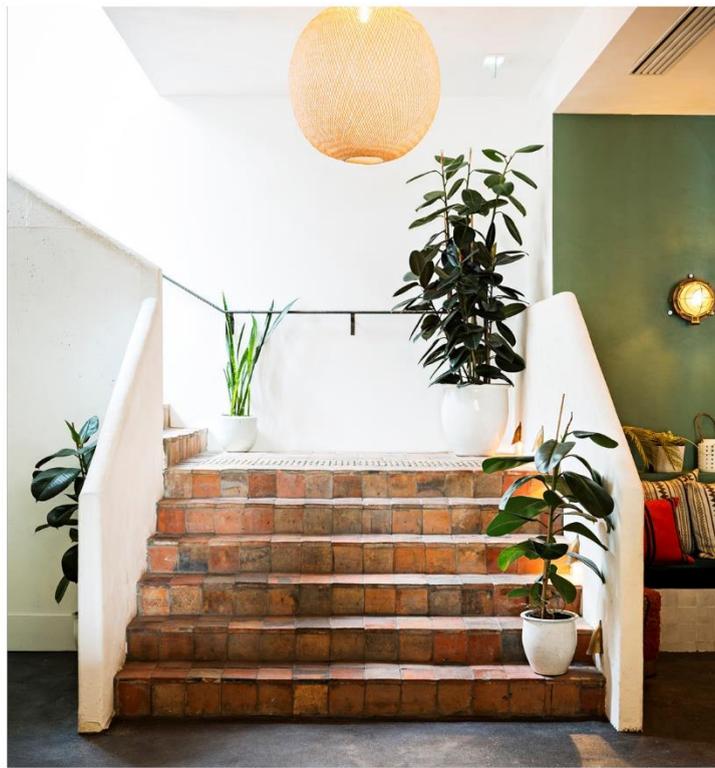
PRÉSENTATION

Installée dans l'ancienne gare d'Auteuil, en plein coeur du 16^{ème}, Auteuil Brasserie est un lieu unique, qui s'étend sur plusieurs étages et propose plusieurs ambiances.

Le mobilier dépareillé, choisi avec talent, donne à la fois un esprit récup et moderne à l'établissement.

Privatisable entièrement ou en partie, Auteuil Brasserie peut accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail.

”



LES ESPACES RÉCEPTIFS

PRIVATISATION TOTALE

Avec une surface de 600m² et une capacité de 330 places assises, Auteuil est l'endroit idéal pour vos déjeuners, dîners ou cocktails dinatoires.

-

RESTAURANT

Au premier étage, cet espace avec vue sur la végétation du rooftop offre un espace de 80 places assises.

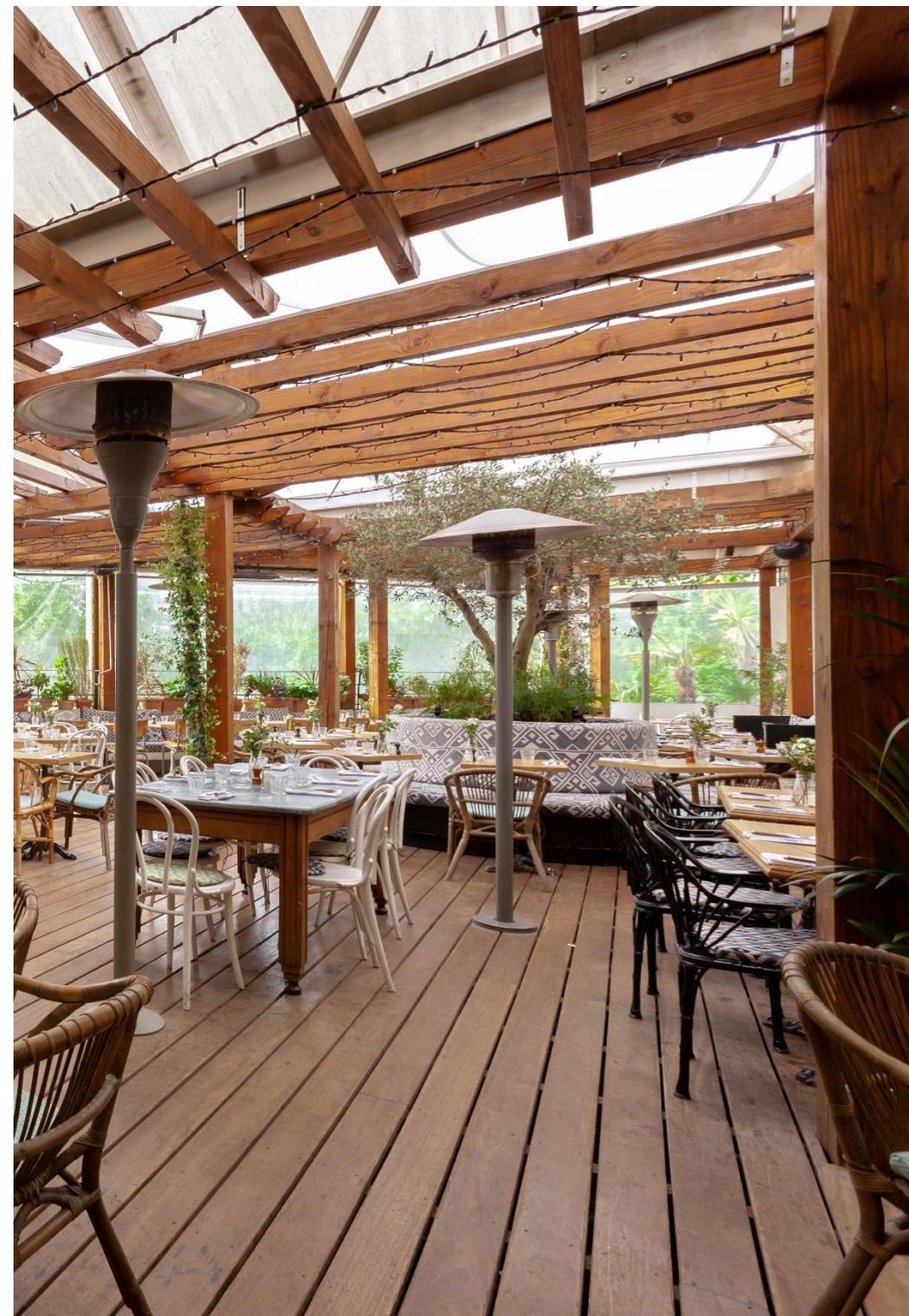
-

REZ DE CHAUSSÉE

Avec ses 90 places assises, l'espace lounge est sous les feux de la rampe. Le restaurant dispose d'une grande salle au mobilier en bois clair qui capte toute la lumière, ainsi qu'un bar et un espace billard pour la détente.

ROOFTOP

Sur le toit, le rooftop où se mêlent fleurs et verdure est parfaitement adapté au cocktail dinatoire. La capacité est de 160 places assises et 300 en cocktail. Sur les tables, décor polaire et lumineux. Habillage des banquettes avec coussins et plaid en fourrure. La mise en scène est sobre et réchauffe l'atmosphère avec des matériaux bruts.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
TOTALE

330

REPAS ASSIS

600

COCKTAIL

REZ-DE-CHAUSSÉE
ESPACE LOUNGE

90

REPAS ASSIS

200

COCKTAIL

1^{ER} ÉTAGE ROOFTOP
+ RESTAURANT

240

REPAS ASSIS

400

COCKTAIL

ROOFTOP

160

REPAS ASSIS

300

COCKTAIL

RESTAURANT

80

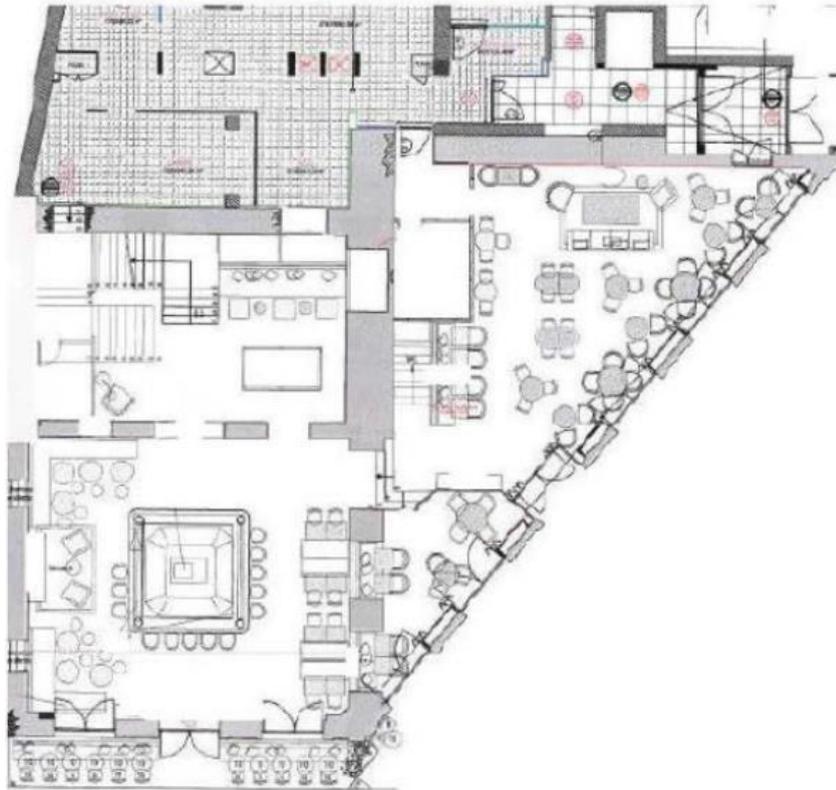
REPAS ASSIS

100

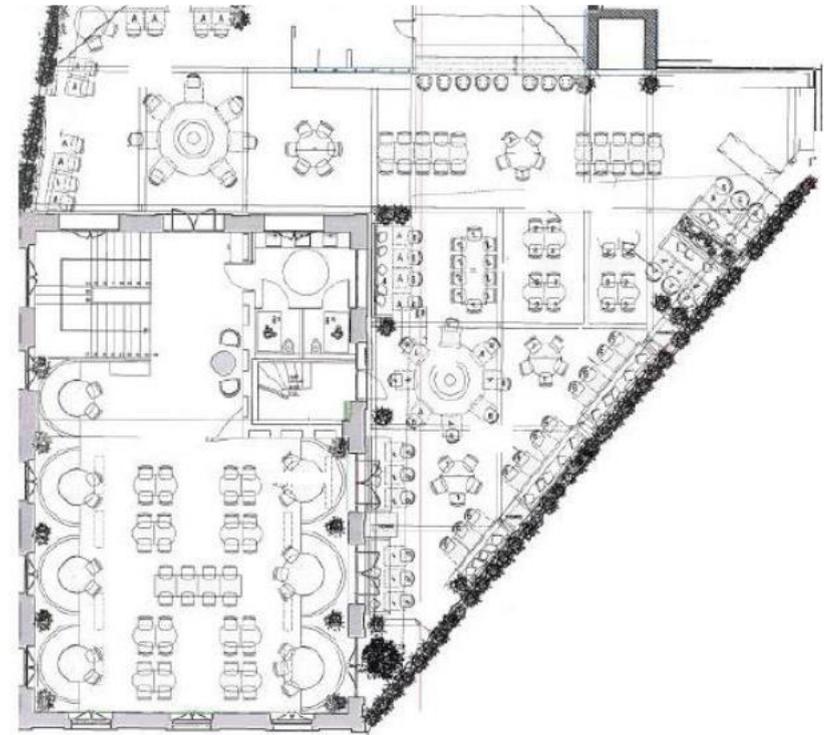
COCKTAIL

PLANS REZ-DE-CHAUSSÉE ESPACE LOUNGE / ROOFTOP + RESTAURANT

REZ DE CHAUSSE – ESPACE LOUNGE



ROOFTOP + LE RESTAURANT



“

LA CUISINE

Auteuil Brasserie est le lieu idéal pour déguster un cocktail en terrasse, partager une burrata, une planche ou pour découvrir en toute convivialité une cuisine à l'influence italienne.

Les produits sont frais et de saison, et les plats variés et de qualité.

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.

”





NOS OFFRES

MENU DEJEUNER

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée + plat / Plat + dessert + café

29,62€ HT - 33€ TTC

Entrée

Houmous maison, foccacia au romarin
Mortadelle à la Pistache

Plat

Linguine pomodoro straciatella
Suprême de volaille linguine courgette & pesto, tomates cerise
confites maison, éclats de pistaches, basilic frais

Dessert

Tarte citron meringuée
Tiramisù Amaretto

—

1/3 Eau minérale

1 Verre de vin Bordeaux / Côtes du Rhone / Peyrassol
& Café



NOS OFFRES

MENU BRASSERIE

43,64€ HT - 49€ TTC

Entrée

Houmous maison, focaccia au romarin
Beignets de courgette, sauce tomate basilic, zestes de citron
Bresaola Punta D'anca

Plat

Penne à la Truffe d'été
*crème de champignons à la truffe d'été***, *Parmesan 22 mois*, *roquette*
Suprême de volaille linguine courgette & pesto,
tomates cerise confites maison, éclats de pistaches, basilic frais
Linguine del mare
moules, gambas, sauce tomate, Parmesan 22 mois

Dessert

Panna Cotta fruits rouges
Fondant au chocolat-mascarpone, *amandes caramélisées*
Tiramisù Amaretto

-

Boissons

Bordeaux / Côtes du Rhone ou Peyrassol (1 bouteille / 3 pers)
&
Perrier ou Vittel (1 bouteille / 3 pers)



NOS OFFRES

MENU AUTEUIL

52,35€ HT - 59€ TTC

Apéritif

1 coupe de Prosecco

Entrée

Encornet à la romaine, sauce tartare

Caviar d'aubergines maison

Straciatella fumée

Plat

Linguine courgette et pesto, courgettes frites, tomates cerise confites, éclats de pistache

Thon mi-cuitsauce vierge, encornets en persillade, purée de pommes de terre

Escalope de veau milanaise, fettuccine pomodoro

Dessert

Panna cotta fruits rouges

Tarte citron meringuée

Tiramisu

-

Boissons

Bordeaux / Côtes du Rhone ou Peyrassol (1 bouteille / 3 pers)

&

Perrier ou Vittel (1 bouteille / 3 pers)

Café



NOS OFFRES

MENU ROOFTOP

63,71€ HT - 72€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne

Entrée

Beignet de courgette

Burrata à la truffe d'été

Croquettes mozza & speck

Plat

Filet de daurade royale légumes de saison

Tartare de saumon burrata - pomme grenaille

Escalope de veau milanaise, fettuccine pomodoro

Dessert

Fondant au chocolat

Cheesecake

Tiramisu

-

Boissons

Bordeaux / Côtes du Rhone ou Peyrassol (1 bouteille / 3 pers)

&

Perrier ou Vittel (1 bouteille / 3 pers)

Café



COCKTAIL

57,05€ HT - 65€ TTC

Apéritif

1 coupe de Champagne, Jacquart Mosaïque brut

A partager

Planche italienne - 1 pour 6 personnes

Planche Pizzetta-1 pour 6 personnes

Planche burrata à la truffe d'été - 1 pour 4 personnes

Pièces salées

Bruschetta champignons

Houmous maison

Tartare de saumon

Salade César

Casarecce à la crème de citron

Croustillant de gambas

Croquettes de mozzarella

Caviar d'aubergine maison, focaccia

Pièces sucrées

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna cotta fruits rouges

Tiramisu amaretto

Boissons

Bordeaux / Côtes du Rhone ou Peyrassol (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)



LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément des espaces proposés et de l'offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons également différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

-

Location de mobilier (buffet, nappes ...)

-

Matériel (micro, vidéoprojecteur)

-

Son, lumière, vidéo

-

Décorations spécifiques (fleurs, signalétique extérieure ...)

-

Animations culinaires

(ateliers cocktails, découpe jambon de Parme, Penne à la crème de Truffe, barbecue party, tartiflette italienne flambée à la Grappa, animation bar à glace / Stand glaces Philippe Fort, tiramisu, bar à cocktails chauds, flambés et glacés (liqueur de sapin, génépi, agrumes, baies...)

-

Stand photo

Boule de neige géante

-

Animations événementielles

(piste de curling, événements thématiques, goodies ...)

Prix sur demande

“

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

NIKE
SEPHORA
LABORATOIRES SERVIER
EUROSPORT
CANAL PLUS
HSBC
PHILIPS
SINEQUANONE
L'ORÉAL PARIS
HILTON HOTELS

CITROËN
SNCF
ADECCO
BOUYGUES
CONSTRUCTIONS
VIRGIN MOBILE
COFELY INEO
ACCENTURE
CLUB MED
EUROSPORT
FRANCE TÉLÉVISIONS

”





VOTRE CONTACT

CHARLOTTE FARGEON
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris
M° Porte d'Auteuil (ligne 10) / M° Michel-Ange
Auteuil (ligne 9)
Parking à proximité (ouvert 24h/24)
Ouvert tous les jours de 9h à 2h



bertrandrestauration

Auteuil brasserie est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com
© Yann Deret