



VOTRE EVENEMENT





MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrée :

Caviar d'aubergines – foccacia au romarin

ou

Légumes de saison grillés à la braise, straciatella di burrata fumée, pesto, basilic

Plat :

Filet de bar, sauce vierge, pois gourmand, pommes grenailles

ou

Suprême de volaille, polenta crémeuse gingembre et citron vert

Dessert :

Moelleux chocolat

ou

Millefeuille vanille

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*





MENU CHIC

50,00 € TTC

45,45 € HT

Entrée :

Tartare de bar, courgette, fenouil, citron vert

ou

Burrata des Pouilles, quinoa, petits pois, pesto, menthe fraîche

Plat :

Thon mi-cuit, sauce vierge, purée de pommes de terre

ou

Veau confit, courgettes, haricots verts, pois gourmand

Dessert :

Pavlova aux fraises

ou

Tarte citron meringuée

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*



COCKTAIL

44,00 € TTC

40,00 € HT

Les pièces cocktail

Caviar d'aubergines

Houmous

Focaccia au romarin

Carpaccio de saumon – sauce vierge, radis, sauce soja

Tartare de bar – chips de légumes, courgette, citron vert

Légumes grillés, straciatella

Gambas croustillantes – guacamole

Croquettes de l'ILE – chèvre frais, coulis de tomate

Mini croque dinde

Planche de charcuterie

(possibilité de modifier avec planche de fromages)

Les pièces chaudes

Fish and chips

Ravioles à la crème de champignon

Thon mi cuit– purée de pommes de terre

Poulet à la braise, sauce BBQ, légumes d'été à la braise

Les pièces sucrées

Chou aux Framboises

Financier au chocolat

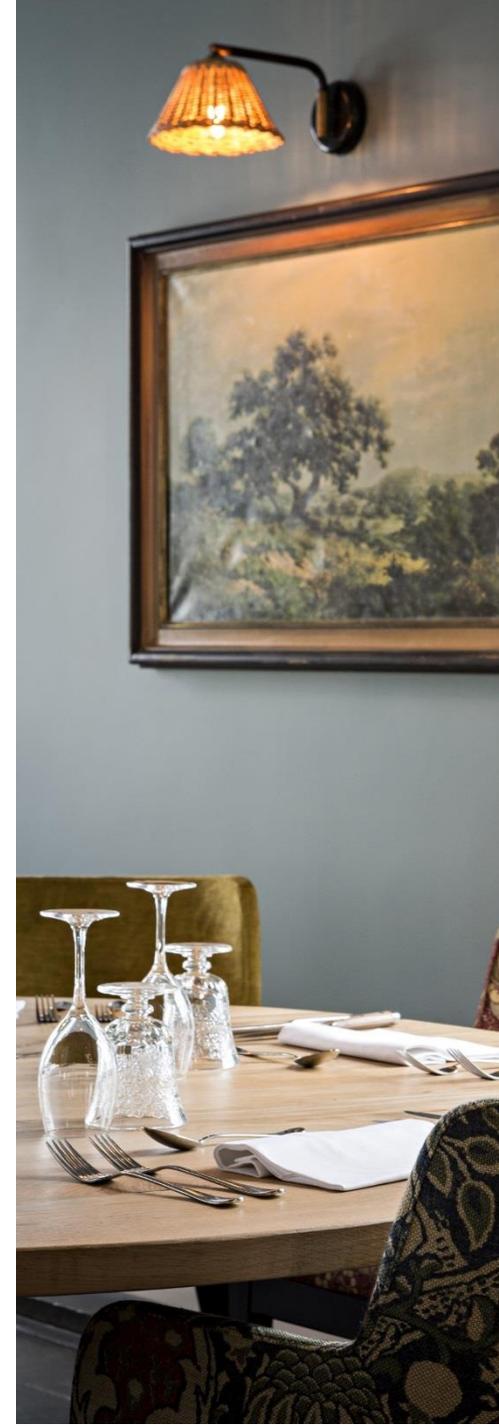
Verrine pana cotta – pistache coulis d'abricot

Salade de fruits

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé





FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	103,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – IGP Pays D'OC cuvée de « l'île »

Forfait 2

25 € TTC / 20,83 € HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis AOP La Chablisienne – Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Les open bar de la soirée dansante

Tarif par personne

Open bar soft 3H : 6€ TTC / 5,45€ HT

Open bar classique 3H : 22€ TTC / 18,33€ HT

Punch aux fruits

whisky, gin, vodka [1 bouteille pour 10 personnes]

Softs

Open bar champagne 3H : 38€ TTC / 31,67€ HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens



~ LES OPTIONS ~



Amuse-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Fraisier, Mille-Feuille, Passion-Ananas, Rocher Praliné, Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace





LES ANIMATIONS

Prix par personne, Chef compris

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de foie gras

Chutney de saison
Confiture de figue
Gelée piment d'Espelette

14 € TTC / 12,72 € HT

Huîtres

Pain de seigle
Vinaigre aux échalottes
Citron

16,50 € TTC / 15 € HT

Mozzarella Burrata - Stracciatella

Huile d'olive Kalios
Huile à la truffe
Vinaigre Balsamique

11 € TTC / 10 € HT



~ VOTRE CONTACT ~

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Laurena Taloc

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 8 € par véhicule

Parking Indigo à proximité

Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain

