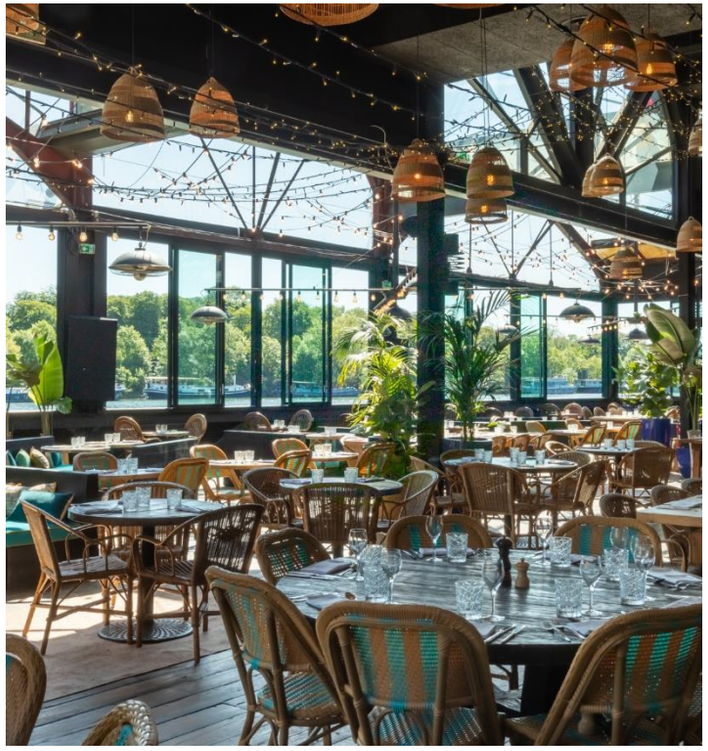
BRASSERIE
QUAI OUEST
SUR SEINE

VOTRE ÉVÉNEMENT AU QUAI OUEST

PRÉSENTATION

Quand on évoque Quai Ouest, certains pensent à son toit immédiatement reconnaissable, d'autres à la Seine ou encore à Saint-Cloud… Cette adresse hors norme surprend par ses volumes rares, émerveille par son extraordinaire ouverture sur la Seine, et enchante par l'atmosphère easy-chic de ses grandes tables chaleureuses.

Privatisable entièrement ou en partie, Quai Ouest peut accueillir 400 personnes en cocktail.



OUEST

LES ESPACES RÉCEPTIFS

Avec une nouvelle décoration easy-chic le restaurant dispose d'une terrasse de 100m² avec vue panoramique sur la Seine.
Quai Ouest est le lieu idéal pour vos événements privés ou professionnels : séminaire, journée d'étude, réunion, soirée dansante, mariage, afterwork ...

EN PRIVATISATION TOTALE
–
LE SALON SURESNES
Avec un toit ouvrant, ce salon offre un espace privatif dans un cadre élégant pour apprécier un dîner, une réunion ou un cocktail au bord de l'eau.

CAPACITÉ D'ACCUEIL **(NOMBRE DE PERSONNES)**

PRIVATISATION GRANDE SALLE 600M2	PRIVATISATION SALON SURESNES TERRASSE 100M2
250 REPAS ASSIS	60 REPAS ASSIS
-	-
400 COCKTAIL	80 COCKTAIL

LA CUISINE

Le Quai Ouest est de retour avec une nouvelle carte qui réinvente les classiques des belles brasseries.

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.

MENU DEJEUNER

(valable au déjeuner du lundi au vendredi)

37,73€ HT - 42€TTC

Œuf mayonnaise
Ou
Légumes grillés & chèvre frais, caviar d'aubergines
Ou
Soupe froide de tomates vertes, tartare de tomates anciennes

-

Fish&chips, mayonnaise aux herbes
Ou
Tartare de bœuf Charolais, frites maison
Ou
Linguines, tomate cerise, straciatella, sauce citron parmesan

-

Ile flottante
Ou
Mousse au chocolat
Ou
Pannacotta vanillée coulis fruits rouges

Vins

Rouge : Cuvée Quai Ouest, IGP Pays d'Oc, Agriculture biologique
Blanc : IGP Côtes de Gascogne « Elixir », Domaine de Joy Moelleux Gros Manseng
Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol

1 verre par personne

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino*
Café´

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ËTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

MENU SURESNES

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

37,73€ HT - 50€TTC

Apéritif kir ou jus de fruits

Taboulé de quinoa, légumes du soleil
Ou
Feuilleté de chèvre frais, roquette
Ou
Gaspacho de tomates Andalou
-
Kefta sauce yaourt menthe citron
Ou
Suprême de volaille, pois gourmands, courgettes grillées
Ou
Linguines, tomate cerise, straciatella, sauce citron parmesan
-
Ile flottante
Ou
Tarte au citron
Ou
Feuilleté aux fraises

Vins *(deux couleurs au choix)* :
Blanc : Cuvée Quai Ouest, IGP Pays d'Oc, Agriculture biologique
Rouge : IGP Côtes de Gascogne « Elixir », Domaine de Joy Moelleux Gros Manseng
Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino*
Café´

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ËTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

MENU SAINT CLOUD

(valable au déjeuner et diner tous les jours)

53,03€ HT - 60€TTC

Coupe de champagne ou jus de fruits

Aubergines grillées, houmous, sauce raïta
Ou
Tartare de daurade, mangue grenade citron vert
Ou
Avocat & crevettes

-

Veau confit, poêlée méridionale, jus au thym
Ou
Risotto aux gambas, jus de crevettes grises
Ou
Dos de cabillaud, sauce piquillos, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

-

Tropézienne
Ou
Salade de fruits
Ou
Moelleux au chocolat mascarpone

-

Vins *(deux couleurs au choix)* :
Blanc : Cuvée Quai Ouest, IGP Pays d'Oc, Agriculture biologique
Rouge : IGP Côtes de Gascogne « Elixir », Domaine de Joy Moelleux Gros Manseng
Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes) : Vittel et San Pellegrino*
Café´

POUR LES GROUPES DE 15 A 20 PERSONNES, LE CHOIX DES CONVIVES DOIT ËTRE COMMUNIQUE 1 SEMAINE A L'AVANCE. POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
TOUT CHANGEMENT SUR PLACE, LE JOUR DE L'ÉVÉNEMENT, SERA FACTURÉ AU PRIX DE LA CARTE DU RESTAURANT

COCKTAIL QUAI OUEST 66,50€ HT / **75€ TTC**
600 grammes - Equivalent 20 pièces
Offre valable pour un minimum de 30 convives

Pièces chaudes

Croquettas fondantes au doux chorizo de bœuf
Magret de canard, mousseline de patates douces, jus de canard aigre-doux
Ravioles du Dauphiné, sauce parmesan
Poêlée de poulpe, persillade et tomates confites
Veggie chili, haricots rouges, maïs, coriandre et citron vert
Mini Burger maison
Croustillant de gambas, sauce tartare
Cornet de fish n'chips

Pièces froides

Caviar d'aubergines fumées, yaourt aux herbes, sauce raïta
Houmous, pickles et gressin
Cuillère de ceviche de daurade, lait de coco, kiwi et orange
Verrine de lentilles, saumon, noisettes et cebettes
Bouchée de foie gras pannée au spéculoos, réduction de balsamique

Pièces sucrées

Mignardise fondante au chocolat mascarpone
Mini crème brûlée à la vanille bourbon
Mini tartelette au citron meringuée, zeste de citron vert
Verrine de salade de fruits de saison, infusée à la menthe

Boissons incluses

Apéritif
1 Coupe de champagne **ou** jus de fruits
Vins
1 bouteille pour 3 personnes
Blanc : Le village, Domaine de la Métairie d'Alon bio, Languedoc Roussillon IGP
Rouge : Les darons, Jeff Carrel, Languedoc Roussillon AOP
Rosé : IGP Méditerranée, Peyrassol
Eaux minérales
1 bouteille pour 3 personnes
Vittel et San Pellegrino

EN OPTION…

Supplément « Vin de Prestige » : 10,00€ TTC par pers
En remplacement des vins classiques des menus

- Vin blanc: Saint-Véran – Domaine Innocenti
- Vin rouge: Château Hauts Brignays, Bordeaux – Medoc AOP

Coupe de Champagne en remplacement du kir: 5,00€ TTC par pers

Assortiments de 3 pièces apéritives : 7,50€ TTC par pers

- Crevette croustillante, sauce tartare
- Houmous
- Salade de lentilles

Gâteau d'anniversaire :

En remplacement du dessert : 5,00€ TTC par pers
En supplément du dessert : 10,00€ TTC par pers

Service voiturier : 60 places 8€ TTC par voiture

Menu Enfant (-12 ans) 15€ TTC par pers

Steak haché frites ou fish frites
-
2 boules de glace
-
Eau minérale ou soda 25cL

LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier
–
Aménagement d'espaces sur mesure
–
Matériel conférences / réunions
(micro, vidéoprojecteur, pupitre)
–
Son, lumière, vidéo, DJ
–
Animations : animations musicales, animations culinaires,
bar à cocktails, close up …

Prix sur demande

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

CAPGEMINI
VILLE DE SAINT-CLOUD
VILLE DE NEUILLY
UFIFRANCE
TECHNICIS
TOSHIBA
LA FRANCAISE DES JEUX
SPIE
ETHYPHARM
SUEZ
BUREAU VERITAS
SANOFI
RENAULT
MERCEDES
SNCF
HOPITAL FOCH
HILTI
FONCIA
SAGEMCOM
AMAZON
CITIZEN CAN
CISCO
GENERAL ELECTRIC
FRANCE TELEVISIONS
M6
DASSAULT
ORANGE
PUMA
COLGATE
3DS

VOTRE CONTACT

CLOE JOSEPH
RESPONSABLE COMMERCIALE
06 99 69 36 78
c.joseph@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1200 Quai Marcel Dassault 92210 Saint-Cloud
M° Boulogne - Pont de Saint-Cloud (Ligne 10)
T° Les Milons (T2)
Voiturier (Parking 60 places)

Du lundi au dimanche de 9H à minuit

bertrandrestauration

Quai Ouest est un des restaurants du Groupe Bertrand. © The travelbud
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com