



PETIT **victor** HUGO

BRASSERIE & SEAFOOD BAR

Votre événement
dans le nouveau restaurant du 16^{ème}

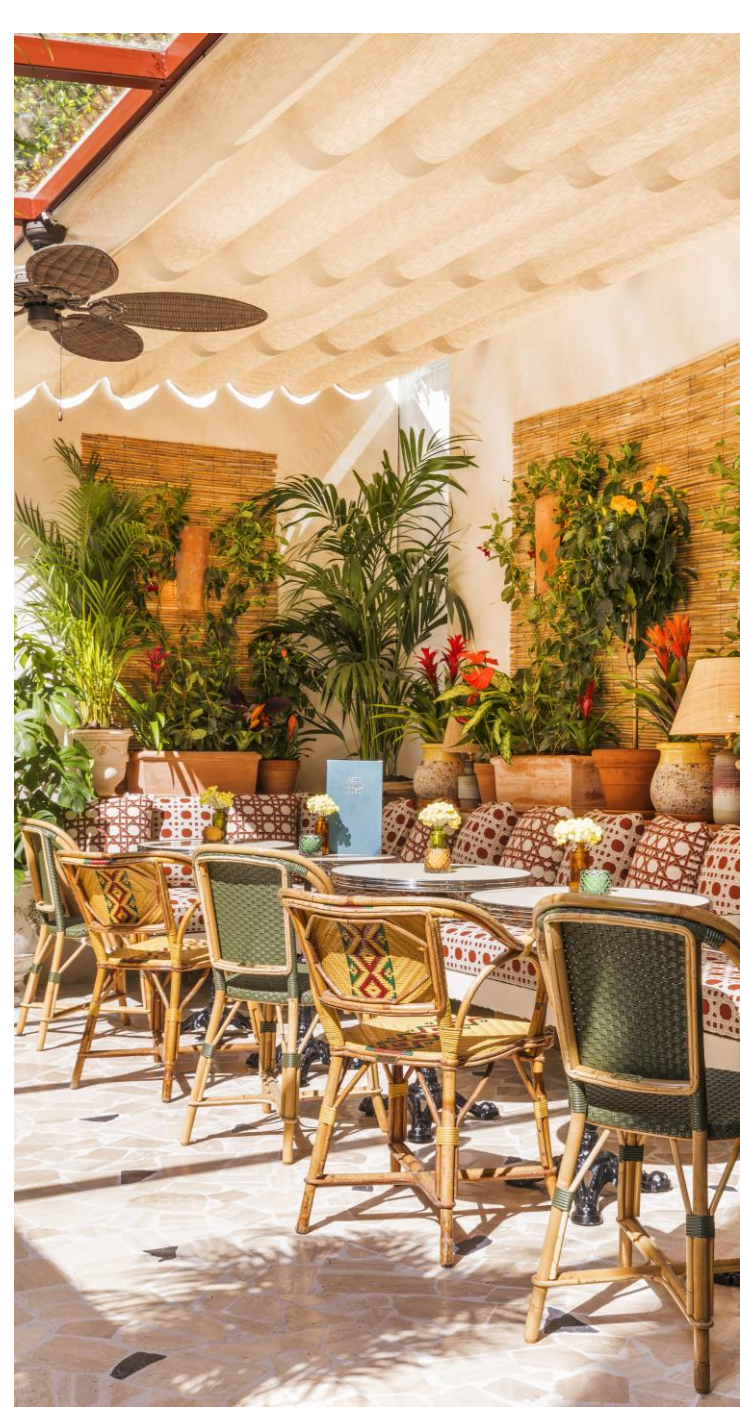


“ Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le 16ème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental... Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.

”





Capacité d'Accueil

(NOMBRE DE PERSONNES)

SALON VICTOR
HUGO

44

REPAS ASSIS

PETIT TOIT
2^{ÈME} ÉTAGE

24

REPAS ASSIS

JARDIN D'HIVER

22

REPAS ASSIS

SALLE DE
REUNION

40

FORMAT THEATRE

SALON VICTOR
HUGO

60

COCKTAIL

PETIT TOIT
2^{ÈME} ÉTAGE

40

COCKTAIL

JARDIN D'HIVER

40

COCKTAIL

SALLE DE
REUNION

20

BOARD MEETING



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU EN PLEIN MIDI

Menu valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

35,00€ HT – 39.00€ TTC

ENTRÉES

Caviar d'aubergine fumé feta AOP crousti de pain
ou Petit niçoise du PVH, thon, anchois de Cantabrie, œuf bio, endives, roquette
ou Œuf bio mimosa

-

PLATS

Suprême de volaille jaune, petits pois et purée
ou Risotto verde
ou Moules frites

-

DESSERTS

Coupe glacée framboises, coulis de fruits rouges
ou Mi cuit chocolat
ou Pain perdu

-

BOISSONS

1 verre au choix

Blanc : IGP Pays d'OC Cuvée « Petit Victor Hugo »

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

Rouge: Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

1/3 Perrier

1/3 Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU JOYEUSE VIE

61,14€ HT – 69.00€ TTC

Coupe de Prosecco

ENTRÉES

Aubergine rôtie Feta AOP et tomates sauce curry
ou Carpaccio de poulpe
ou Gambas croustillantes sauce curry

-

PLATS

Poulpe rôti, caviar d'aubergine sauce vierge
Sashimi de saumon d'Écosse Label Rouge, bouillon de citronnelle-gingembre
ou Risotto verde

-

DESSERTS

Mi cuit au chocolat
ou Pain perdu façon PVH
ou Melon Charentais sorbet citron sirop de verveine sauvage

-

BOISSONS

1 btl / 3 pers. d'IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo
1 btl / 3 pers. d'IGP Méditerranée Peyrassol
1 btl / 3 pers. de Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

1/3 Perrier
1/3 Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU A BORD DE LA MER

79,09€ HT – 89.00€ TTC

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque

ENTRÉES

Tartare de thon

ou Ceviche de Daurade, Leche de tigre

ou Burrata des Pouilles, taboulé aux herbes, tomates, pesto

-

PLATS

Pavé de veau aux morilles, gratin de macaronis, parmesan

ou Filet de daurade, risotto petits légumes

ou Tartare de bar

-

DESSERTS

Pavlova fruits rouges

ou Tarte aux fruits rouges de saison

ou Tarte rhubarbe Chocolat Guanaja

-

BOISSONS

1 btl / 3 pers. d'IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo

1 btl / 3 pers. d'IGP Méditerranée Peyrassol

1 btl / 3 pers. de Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

1/3 Perrier

1/3 Vittel

Café

*Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives.
Il sera possible de modifier surplace pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.*



OFFRE AFTERWORK

AFTERWORK

26.59€ HT – 30.00€ TTC

Minimum de 15 personnes et jusqu'à 40 personnes maxi

De 18h à 20h (500€ HT / heure supplémentaire)

Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

Assortiment de Finger food

Houmous petits pois

Tzatziki de concombre et menthe

Tarama blanc

Pissaladière aux anchois de Cantabrie

2 verres au choix

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo

IGP Méditerranée Peyrassol

Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

Bières pression 25cl

Softs



NOS OFFRES DE COCKTAIL

COCKTAIL 10 PIECES

40.23€ HT – 45.00€ TTC

Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi

Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

10 pièces cocktail salées froides

Houmous petits pois

Tzatziki de concombre et menthe

Tartare de thon coriandre et poutargue

Tarama blanc

Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan

Carpaccio de poulpe confit huile olive citron

Huitre Dupuch

Pissaladière aux anchois de Cantabrie

Mini fish sauce tartare

Gambas crispy sauce curry

Boissons 1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo

IGP Méditerranée Peyrassol

Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

Eau minérale 1 bouteille / 3 personnes

Perrier

Vittel



NOS OFFRES DE COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE 78.89€ HT – 89.00€ TTC

Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi

Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

Coupe de champagne

9 pièces cocktail salées froides

Houmous petits pois

Tzatziki de concombre et menthe

Tartare de thon coriandre et poutargue

Tarama blanc

Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan

Carpaccio de poulpe confit huile olive citron

Huitre Dupuch

Foie gras de canard et pain aux fruits

Pissaladière aux anchois de Cantabrie

2 pièces cocktails salées chaudes

Mini fish sauce tartare

Gambas crispy sauce curry

1 mini plat chaud au choix équivalent à 4 pièces

Risotto verde artichauts petits pois

Parillada chorizo ibérique moules et coques sauvages

Volaille de Vendée sauce morille

5 pièces cocktail sucrées

Tartelette chocolat au lait et caramel fève de tonka

Mini pavlova mangues et passion

Paris -Brest

Mascarpone chocolat blanc et framboises fraîches

Sablé rhubarbe amandine

Boissons : 1 bouteille / 3 personnes

IGP Pays d'OC Cuvée Petit Victor Hugo

IGP Méditerranée Peyrassol

Bourgueil AOP « La Grande Piece » François Xavier Barc

Perrier ou Vittel



NOS OFFRES DE SÉMINAIRE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 100.00€ HT – 110.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner Joyeuse Vie servi dans le salon Victor Hugo
- Pause Gourmande après midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

FORFAIT DEMIE JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 81,14€ HT – 90.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 12h30, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner Joyeuse Vie servi dans le salon Victor Hugo

OU

- Location de la salle de 14h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits)
- Pause Gourmande après-midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

LOCATION DE SALLE SÈCHE POSSIBLE

À PARTIR DE 400€ HT (selon l'heure d'arrivée et la durée)



Votre Contact

CHARLOTTE FARGEON

COMMERCIALE

07 63 62 18 80

c.fargeon@groupe-bertrand.com

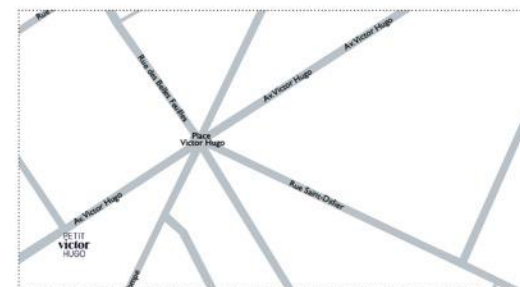
Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00

pour le déjeuner et le dîner.

En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



Service voiturier / Parking Indigo en face / Métro ligne 6 Trocadéro



bertrandrestauration

Petit Victor Hugo est un des restaurants du Groupe Bertrand.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com