

**BISTRO  
DES CHAMPS**

*café populaire*

**VOTRE ÉVÉNEMENT  
AU BISTRO DES CHAMPS**





“

## PRESENTATIO

N

Bienvenue dans le paris des années 50 !

Situé sur les Champs Elysées, la plus belle avenue du monde, le Bistro des Champs est un restaurant typiquement parisien au décor vintage rappelant le Paris des années 50 : téléphone en bakélite, nappes à carreaux, banquettes en cuir ... ici le temps semble s'être arrêté.

En rentrant dans ce bistrot rétro, on découvre un lieu charmant et populaire, empreint de convivialité. Vous pouvez réserver pour un groupe ou privatiser le Bistro pour un déjeuner, un dîner, une soirée dansante ou encore une animation karaoké.

Le petit plus : Profitez de la plus grande terrasse des Champs Elysées lors des beaux jours !

”





## ESPACES RECEPTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION  
TOTALE

200

REPAS ASSIS

200

COCKTAIL

PRIVATISATION  
1<sup>ER</sup> ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

60

COCKTAIL

PRIVATISATION  
2<sup>ÈME</sup> ÉTAGE

100

REPAS ASSIS  
(un salon de 40 et un autre de 60 personnes)

100

COCKTAIL

30

RÉUNION

“

## LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant [Bistro des Champs](#) propose une cuisine française traditionnelle typique de bistro : soupe à l'oignon gratinée, terrine de campagne, œufs mayonnaise, profiterole au chocolat, crème brûlée...

Cette maison propose une cuisine familiale, simple et généreuse, basée sur des produits frais, de saison et de qualité. La carte signe un vrai retour aux sources où grands classiques de la cuisine française se mêlent aux plats de nos mamans.

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 BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : **17,27€ HT – 19,50€ TTC**

Entrée + Plat + Dessert : **21,82€ HT – 24,00€ TTC**

### ENTRÉES

Œuf mimosa, macédoine de légumes  
ou croquettes de cheddar, sauce barbecue  
ou Terrine de campagne de la Maison Conquet

### PLATS

Fish & Chips, sauce tartare  
ou Croque-Monsieur, frites fraîches  
ou Ravioles du Dauphiné label rouge, crème de Parmesan

### DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
ou Assortiment gourmand de nos desserts  
ou Crêpe du Bistro, banane, sauce chocolat, crème fouettée



## MENU CHAMPS ELYSEES

Entrée + Plat + Dessert : **29,09€ HT – 32,00€ TTC**

### ENTRÉES

Croustillant de poulet, sauce barbecue  
ou Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne  
ou Ravioles du Dauphiné label rouge, crème de parmesan

—

### PLATS

Pavé de saumon et haricots verts  
ou Suprême de volaille, frites fraîches  
ou Salade végétarienne, légumes de saison rôtis, mozzarella, parmesan, pesto, roquette verte

—

### DESSERTS

Salade de fruits frais, sorbet framboise  
ou Mi-cuit au chocolat maison, glace vanille  
ou Ille flottante du Bistro, caramel laitier, pralinettes



## LE COCKTAIL DINATOIRE 18 PIECES

32,65€ HT – 38€ TTC

### LES PIECES SALEES

- Mini croque-Monsieur
- Fish & Chips, sauce tartare
- Beignet aubergine & menthe
- Croquant cheddar sauce BBQ
- Verrine de légumes à la niçoise
- Gaspacho de tomates au basilic
- Tartare de saumon au citron vert
- Verrines tomates mozza sauce pesto
- Croustillant de poulet, sauce cocktail
- Toast foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel
- Mini burger de bœuf, oignons caramélisés, St Nectaire

### LES PIECES SUCREES

- Crème brûlée à la vanille
- Soupe de fraise à la menthe
- Mini salade de fruits de saison
- Choux à la crème vanille ou au café
- Petits pots de mousse au chocolat Valhrona
- Mini île flottante, caramel, amandes grillées
- Verrine de fromage frais au coulis de fruits rouges



## FORFAIT BOISSONS

### FORFAIT 1 : 7,05€ HT - 8€TTC / pers

1 verre de vin par personne

Vin blanc ANJOU P'TIT CHENIN Château de la Roulerie - Vin biologique - Vegan  
Ou vin rouge SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

### FORFAIT 2 : 10,23€ HT - 12€TTC / pers

1/3 bouteille de vin par personne

Vin blanc : IGP Pays d'Oc Chardonnay "Orchys" Collovray & Terrier  
Ou Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil Domaine des Valettes

1/3 eau minérale plate ou gazeuse

Café ou Thé

### FORFAIT SOFTS : 4,45€ HT - 5€TTC / pers

1 bouteille pour 5 de jus de fruits (orange et pomme), sodas (coca cola, orangina)



## SUPPLEMENTS

Coupe de champagne (12cl)	14,00€ TTC
Cocktail au choix	13,50€ TTC
Planche de fromages d'Auvergne AOP	19,5€ TTC
Planche de charcuterie de la Maison Conquet	18,5€ TTC

## NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis: même entrée, même plat et même dessert
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies
- Nous vous informons que la composition des menues est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis
- Nos prix de vente sont TTC et le service est compris



## VOTRE CONTACT

OLIVIER COULIBALY

COMMERCIAL

06.22.69.57.95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.brasserie@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

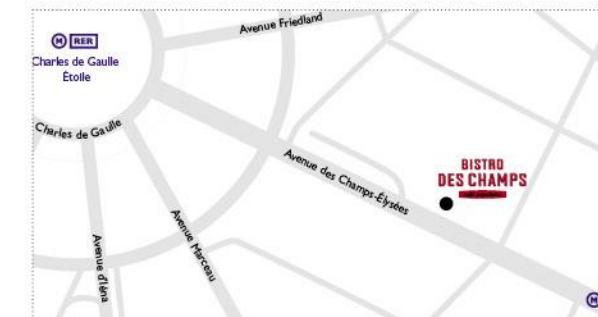
122, avenue des Champs-Elysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi – Jeudi 11h30 - 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 - 00h00

Dimanche 11h30 - 23h00



bertrandrestauration