



**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^{ER} ÉTAGE

60

REPAS ASSIS

-

60

COCKTAIL

PRIVATISATION
2^{ÈME} ÉTAGE

100

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

-

100

COCKTAIL

-

30

RÉUNION

“

LA CUISINE

Côté cuisine, le restaurant vous 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 Ile 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

INFORMATIONS PRATIQUES

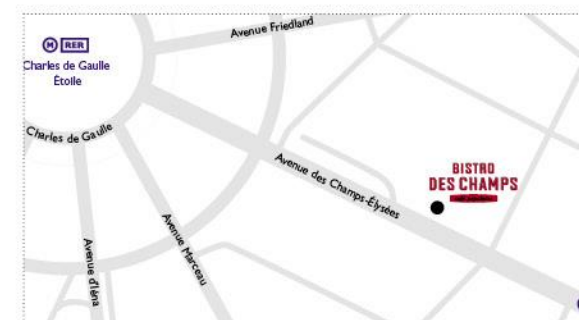
122, avenue des Champs-Élysées 75008 PARIS

Métro : Georges V (M1)

Lundi – Jeudi 11h30 – 23h00

Vendredi – Samedi 11h30 – 00h00

Dimanche 11h30 – 23h00



bertrandrestauration

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