BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON
CHURCHILL

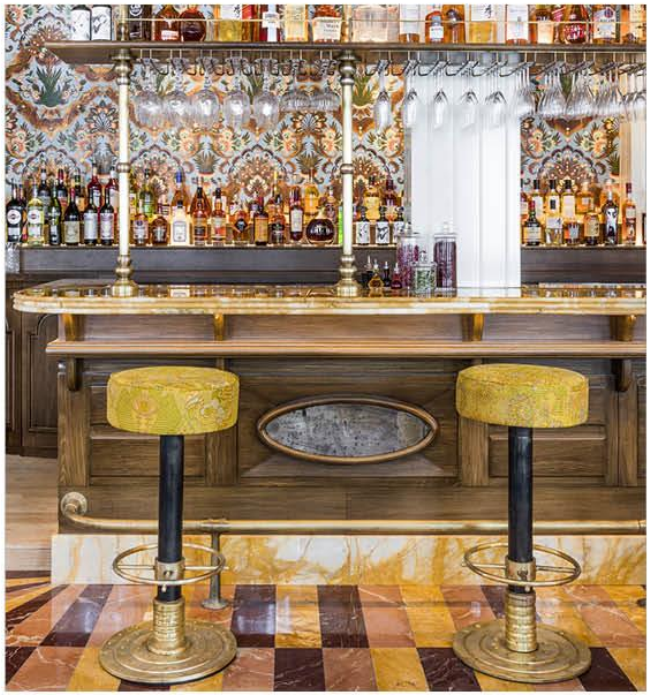
VOTRE ÉVÉNEMENT AU SIR WINSTON

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous la houlette de Laura Gonzalez qui a su mêler esprit british et inspirations indiennes pour offrir un lieu de vie totalement inédit ; chaleureux, vivant, ultra-dépaysant.
Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub savamment twistée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et les plus désirables de paris.

le Sir Winston, prend désormais les allures luxuriantes de ces maisons coloniales de bombay ou delhi, tout en conservant intacte son âme british.



NOS OFFRE DE REPAS ASSIS

Menu Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert – 26,97€ HT / 30 € TTC
Entrée/plat/dessert – 32,42€ HT - 36€ TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Entrées

Cheese Naan
ou Accras de légumes Tahina, *Sauce yaourt au sésame*
-

Plats

Avocado toast
ou Fish & Chips
ou Croque Sir, *Pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde, frites fraîches épicées*
-

Dessert

Mousse au chocolat
ou 2 boules de glace *(fraise/mangue, max 30 personnes)*
-

Boissons

1 Verre IGP Pays d'OC Chardonnay « Le Village » OU 1 Verre de Graves Château Pouyanne
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café

NOS OFFRE DE REPAS ASSIS
Menu Etoile

Entrée - Plat - Dessert – 46,14€ HT - 52 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Kir au vin blanc aux fruits rouges

Entrées

Gaspacho tomate
ou Calamars frits, *Hari Chutney*
ou Caviar d'aubergines, *cumin / citron*
-

Plats

Poulet Malaï, *suprême de volaille grillé au four Tandoor, sauce malaï, riz basmati ou safran*
ou Tataki de thon, *caviar d'aubergines / riz basmati au safran*
ou Poulpe Tandoori, *Epinards frais, risotto au safran, câpres*
-

Desserts

Mousse au chocolat
ou Naan sucré cho-noisette
ou Trifle aux fruits rouges
-

Boissons

Graves - Château Pouyanne
ou Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP
ou Peyrassol Méditerrané
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

NOS OFFRE DE REPAS ASSIS
Menu Churchill

Entrée - Plat - Dessert – 57,65€ HT - 65 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif
Coupe de Prosecco

Entrées

Tartare d'asperges vertes, *Œuf croustillant / estragon*
ou Ceviche de daurade, *Huile de paprika fumé*
ou Burratina tomates
-
Plats

Poulpe Tandoori *Epinard frais, risotto au safran, câpres*
ou Curry d'agneau, *Riz basmati au safran*
ou Tartare de saumon, *Leche de tigre, grenade, frites fraîches épicées*
-
Desserts au choix

Lassi à la mangue
ou Cheesecake du Sir Winston, *Coulis de fruits rouges*
ou Pavlova
-

Boissons
Graves - Château Pouyanne
ou Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP -
ou Peyrassol Méditerranée (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

Formule Afterwork

25,83€ HT - 30€ TTC par personne

Offre valable uniquement du lundi au vendredi soir, pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Caribbean Mule ou Spritz

A partager (pour 3 personnes)

Plateau Churchill, c*alamars frits, onion rings, old cheddar croquettes, caviar d'aubergines, accras de légumes, burrata, WFC, naans*

Plateau Signature, *Ceviche daurade, tartare de thon, poulet Tandoori, calamars frits, Tomatoes soup, betteraves rôties, naans*

Boissons

Graves - Château Pouyanne
ou Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP
ou Peyrassol Méditerranée
(1 bouteille pour 3 personnes)

Cocktail dinatoire

Equivalant 18 pièces – 61,06 HT / 69€ TTC

Apéritif

Coupe de champagne

Pièces salées

Caviar d'aubergine fumé
Tartare de thon
Mozzarella burrata, tomate cerise
Croque veggie au cheddar
Croque Sir
Brochette Kefta
Crème de fêta, poivrons grillés
Foie gras pain d'épice
Naan garlic et coriandre
Cheese Naan
Brochette poulet Malaï,
Accras de légumes
Pièce surprise du chef
Fish and chips sauce tartre au citron

Pièces sucrées

Mousse au chocolat
Ricotta à la fleur d'oranger et fruits exotiques
Financier pistache
Mascarpone, compoté de fruits

Boissons

Graves - Château Pouyanne
ou Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP ou Rosé Peyrassol Méditerranée
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

LES ANIMATIONS CULINAIRES

Les animation culinaires salées (à partir de 60 personnes)

Dégustation de st jacques poêlées, sauce champagne accompagnée de chorizo & champignons
2 pièces par personne : 16€TTC (14,5454€HT)

Découverte autour du saumon assortiment de saumon gravelax à l'aneth (betterave, cardamome et épices)
tarama (oursin, cabillaud) & blinis maison
3 pièces par personne : 15€TTC (13,63€HT)

Tataki de bœuf et son wok de légumes
2 pièces par personne : 12€TTC (10,90€HT)

Les animation culinaires sucrées (à partir de 60 personnes)

Animation pain perdu, caramel beurre sale ou chocolat noisette
1 pièce par personne : 10€TTC(9,09€HT)

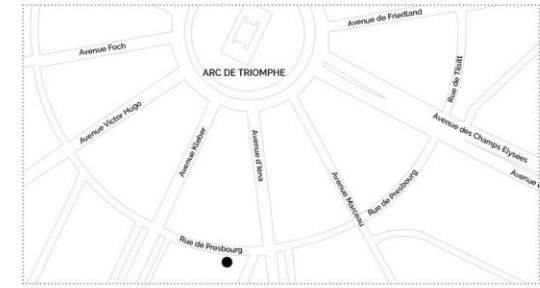
Animation crumble aux pommes caméralisées
crème anglaise ou glace vanille
1 pièce par personne : 10€TTC (9,09€HT)

VOTRE CONTACT

Commerciale
Céline REYNAUD
07 63 62 22 61
ce.reynaud@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de 8h00 à 02h00
5 Rue de Presbourg, 75016 Paris
Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »
Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestauration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com