

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST

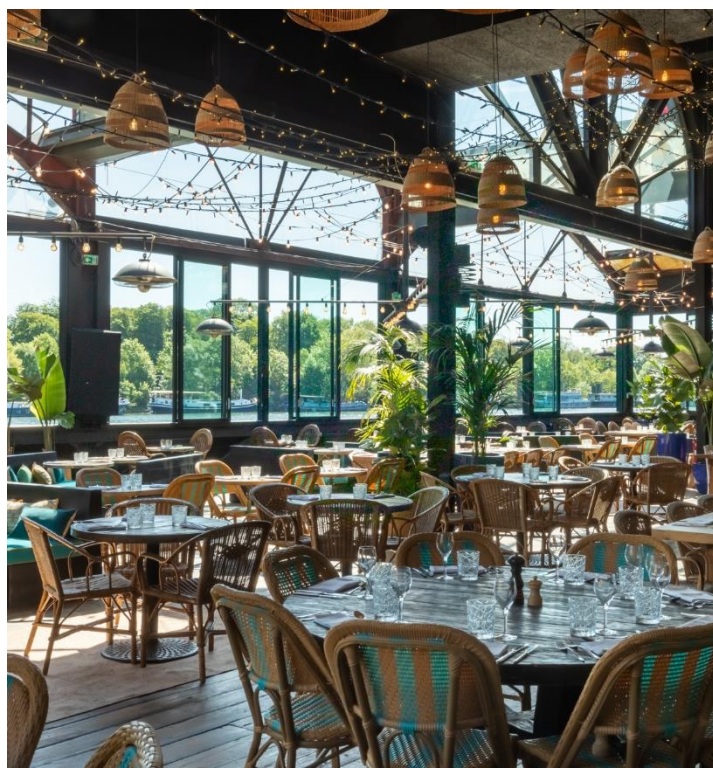


“

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.



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

250

REPAS ASSIS

-
400

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON
SURESNES
TERRASSE 100M2

60

REPAS ASSIS

-
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 ÊTRE 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 dîner 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 ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À 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 dîner 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 ÊTRE COMMUNIQUÉ 1 SEMAINE À 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

Croquettes 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 ciboulette

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
HILT
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

AUDREY RIFOSTA
COMMERCIALE
a.rifosta@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



bertrand**restauration**

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