

The image shows the interior of a restaurant, likely the Brasserie Bofinger. The most prominent feature is a large, ornate stained glass dome ceiling with intricate patterns in various colors. The room is filled with tables set for a formal dinner, each with a white tablecloth, white napkins, and glassware. The walls are dark wood with arched mirrors and decorative elements. Large floral arrangements, including purple and yellow flowers, are placed throughout the room. A service cart is visible in the background. The overall atmosphere is elegant and classic.

BOFINGER

1864

**VOTRE ÉVÈNEMENT
À LA BRASSERIE BOFINGER**



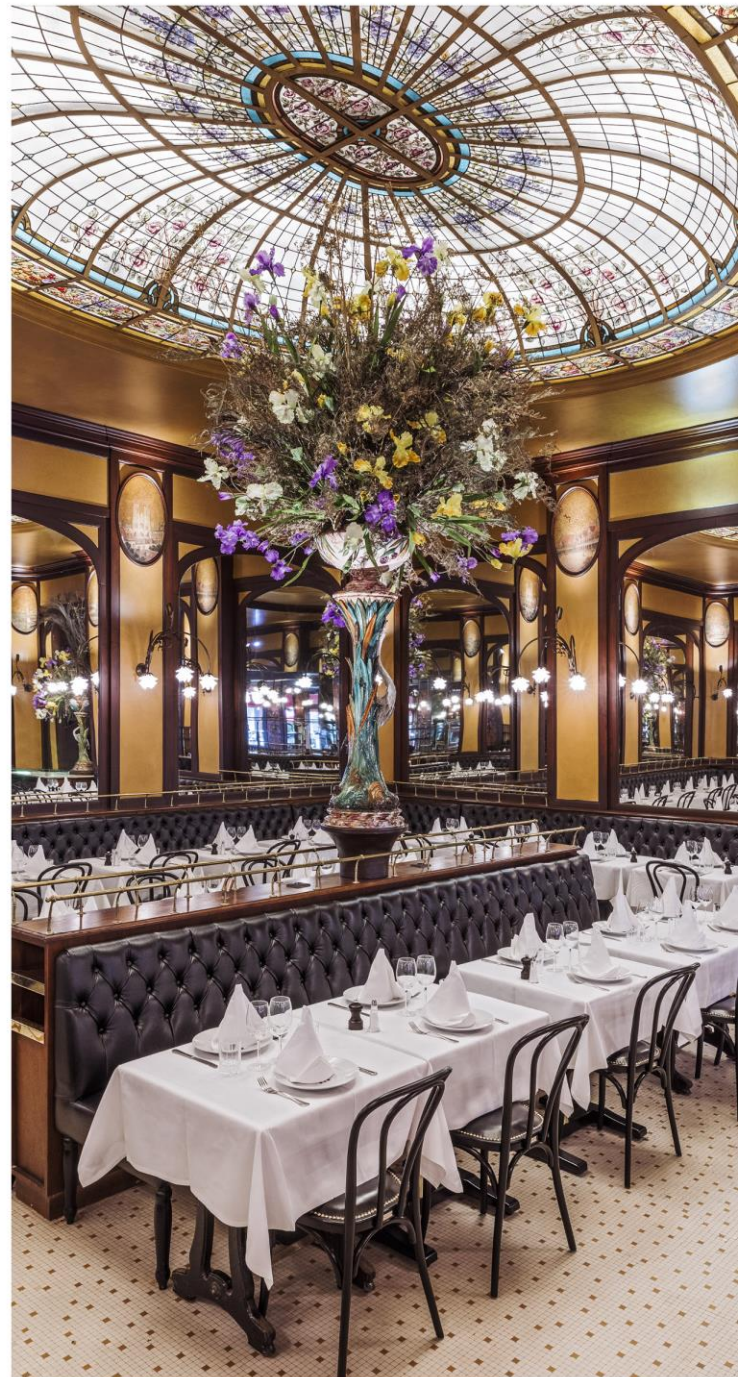
“

PRÉSENTATION

Située entre la place de la Bastille et la place des Vosges, l'emblématique brasserie parisienne Bofinger a su traverser les époques en conservant son âme dans un décor historique exceptionnel.

Dans cette institution connue comme l'une des plus belles brasseries de Paris, le chef concocte des spécialités alsaciennes qui font la renommée du lieu : le Kouglouff façon pain perdu, le Soufflé au Grand Marnier, ou encore « la meilleure choucroute de Paris » cuisinée maison selon la tradition. Chez Bofinger, vous trouverez aussi un immense banc de fruits de mer, et les grands classiques de la brasserie aux spécialités françaises, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

”





ESPACES RESPECTIFS

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALON HANSI

90

REPAS ASSIS

60

RÉUNION

150

COCKTAIL

PRIVATISATION
SALON DES CONTINENTS

30

REPAS ASSIS

20

RÉUNION

PRIVATISATION
MARQUETERIES

80

REPAS ASSIS



NOTRE OFFRE

PETIT-DEJEUNER CONFERENCE

(A partir de 8h00 jusqu'à 11h00)

20,00€ TTC -18,18€ HT

-

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

-

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries



MENU DEJEUNER

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée/plat/dessert **45,00€ TTC – 40,45€ HT**

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée au Munster fermier AOP

ou 6 gros escargots de Bourgogne

ou Terrine de Campagne de volaille

PLATS

Choucroute garnie traditionnelle,
saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche,
poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites fraîches

DESSERTS

Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou Moelleux au chocolat Valrhona

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve
James Deschartrons (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

*Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour
l'ensemble des convives*

MENU HANSI

Entrée/plat/dessert **60,00€ TTC – 53,41€ HT**

Coupe de Crémant d'Alsace

ENTRÉES

Poireaux Mimosa, sauce ravigote

ou Velouté de Butternut

ou Flammekueche Alsacienne

PLATS

Choucroute Strasbourgeoise : saucisse blanche, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise

ou Filet de Dorade, légumes de saison, sauce beurre blanc

ou Suprême de volaille au Riesling, champignons, spatzles

DESSERTS

Pomme rôtie, glace vanille, caramel beurre salé

ou Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Bordeaux Réserve James Deschartrons (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES





MENU BOFINGER

Entrée/plat/dessert **72,00€ TTC – 64,17€ HT**

Coupe de crémant

ENTRÉES

Cassiolette de champignons gratinée au Munster

ou Pâté en croûte maison

ou Saumon marinée façon hareng, pomme charlotte et crème au Raifort

PLATS

Choucroute Bofinger

jarret de porc demi-sel, saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine, pommes à l'anglaise

ou Filet de bar, sauce beurre blanc, champignons des bois, purée de butternut

ou Fondant de bœuf braisé au vin rouge, garniture grand-mère, pommes vapeur

DESSERTS

Baba au Rhum

ou Trilogie de dessert du Bofinger

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

BOISSONS

Vin blanc Pinot blanc Gustave Lorentz ou vin rouge Pinot Noir

« Cuvée Particulière » Gustave Lorentz (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives



MENU PRESTIGE

Entrée/plat/dessert **92,00€ TTC – 81,82€ HT**

Coupe de champagne & Brezel

ENTRÉES

Carpaccio de saumon d'Écosse, moutarde à l'ancienne, pomme Granny Smith, raisin

ou Ravioles de langoustine, bouillon aux herbes

PLATS

Noix de Saint Jacques, risotto de Butternut

ou Filet de bœuf au poivre, gratin dauphinois à la muscade

DESSERTS

Paris Brest

ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

BOISSONS

Vin blanc Chablis AOP "La Pierrelée" - La Chablisienne ou vin rouge Saint-Emilion Grand cru Château Fleur Lescure *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Eau minérale *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé

MERCI DE SELECTIONNER 1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

68,00€ TTC –61,52€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner: Menu Déjeuner

Poireaux Mimosa, sauce ravigote

ou Velouté de Butternut

ou 6 Gros escargots de Bourgogne Label Rouge

–

Choucroute garnie traditionnelle,
saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche,
poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Crème Brulée à la vanille

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

ou Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

–

Verre (13cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux AOC

J.Deschartrons

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé





JOURNEE D'ETUDE

88,00€ TTC -79,70€ HT

Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur
Wifi

Petit Déjeuner

Boissons chaudes
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boissons chaudes
Jus de fruits

Pause après-midi

Boissons chaudes
Jus de fruits

Déjeuner: Menu Déjeuner

Poireaux Mimosa, sauce ravigote

ou Velouté de Butternut

ou 6 Gros escargots de Bourgogne Label Rouge

–

Choucroute garnie traditionnelle,
saucisse de Strasbourg, saucisse au cumin, saucisse blanche,
poitrine de porc fumée, pommes à l'anglaise

ou Suprême de Volaille au Riesling, purée de pommes de terre

ou Fish and chips, sauce tartare et frites maison

–

Crème Brulée à la vanille

ou Entremet au chocolat Valhrona, crème anglaise

ou Ile flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

–

Verre (13 cl) de Pinot Blanc l'Ami des Crustacés ou Bordeaux
AOC J.Deschartrons

Eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles) *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou thé



NOS OFFRES

GOÛTER

20,00€ TTC- 18,18€ HT

BOISSONS CHAUDES – BOISSONS FRAÎCHES – TRILOGIES

Boissons chaudes

Café expresso

Ou Thé/ infusion

Boissons fraîches

Eau minérale plate ou gazeuse
(1 bouteille pour 2 personnes)

Pièces sucrées :

Mini crème brûlée

Mini entremet au chocolat

Mini Choux

NOS OFFRES

SUPPLEMENTS / OPTIONS

Coupe de champagne : **10.00 € T.T.C**

3 amuses bouches du chef : **9.00 € T.T.C**

Traditionnel Munster fermier de la maison « Siffert-frech », cumin, pain grillé : **8.50 € T.T.C**

Gâteau d'anniversaire sur demande en remplacement du dessert : supplément **5.00 € T.T.C par personne**

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 11.90 € T.T.C





VOTRE CONTACT

CAMILLE BETELAUD

Commerciale Bofinger

01 42 72 42 60

bofinger.commercial@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

5-7 rue de la Bastille, 75004 Paris

Ouvert 7 J/ 7 de 12 h à 15 h et de 18 h 30 à 00 h 23 h (le dimanche)

M^oBastille (lignes 1/5/8) - Parking payant à proximité

www.brasseriebofinger.com



bertrandrestauration

La Brasserie Bofinger est un des restaurants du Groupe Bertrand.

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

©Romain Ricard ©Puxan (food)