



VOTRE EVENEMENT





MENU RUSTIQUE

40,00 € TTC

36,36 € HT

Entrées

Houmous d'avocat, focaccia au romarin

ou

Poireaux mimosa à la braise

Plats

Fricassée de volaille, crème de morilles, pommes grenailles

ou

Escalope de saumon, beurre blanc, épinards

Desserts

Moelleux au chocolat

ou

Salade de fruits

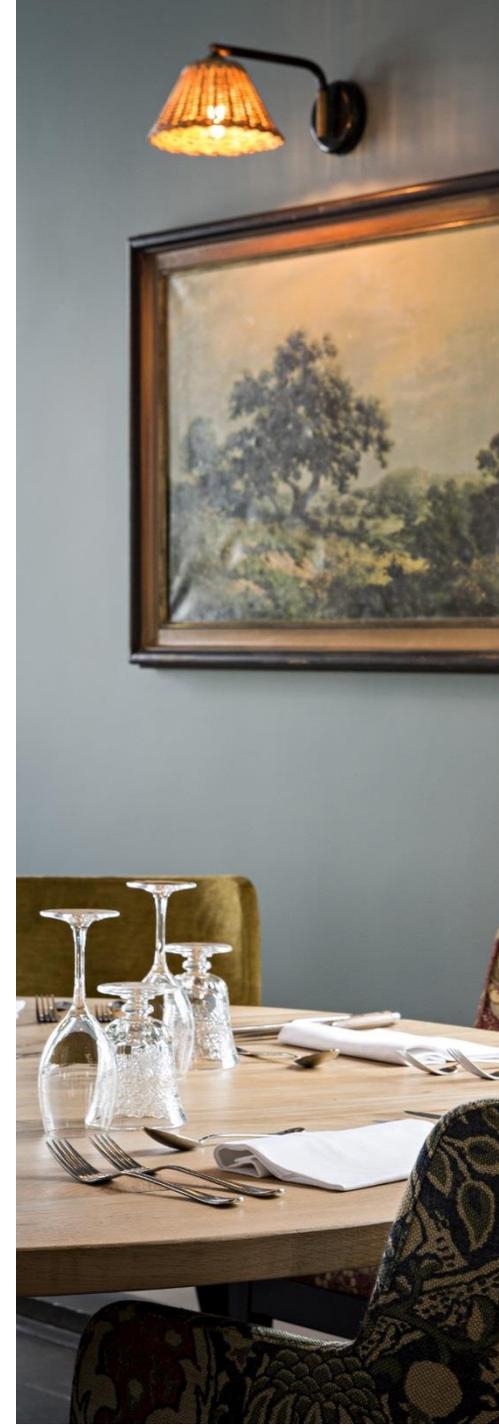
Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)

Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*





MENU CHIC

50,00 € TTC

45,45 € HT

Entrées

Tartare de bar - mangue - avocat - coriandre
ou
Butternut rôti - lentilles vertes – grenade

Plats

Filet de dorade, céleri façon risotto, crumble noisette
ou
Veau confit – purée de patates douces

Desserts

Millefeuille à la vanille
ou
Pavlova aux fruits exotiques

Boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé

**MERCI DE SELECTIONNER LA MEME ENTREE, LE MEME PLAT ET MEME DESSERT
POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

*Il sera possible de modifier sur place pour
une ou deux personnes en fonction des régimes particuliers*



COCKTAIL

44,00 € TTC

40,00 € HT

Les pièces froides :

Blinis tarama
Butternut grillée à la braise – stracciatella
Croquette de l'île - chèvre frais
Focaccia - houmous avocat
Cœur de saumon mariné – betteraves - mayonnaise raifort
Croustillant de gambas
Poireaux mimosa à la braise
Tartare de bar – mangue – avocat
Club sandwich au poulet
Planche de charcuterie
(possibilité de modifier avec planche de fromages)

Les pièces chaudes :

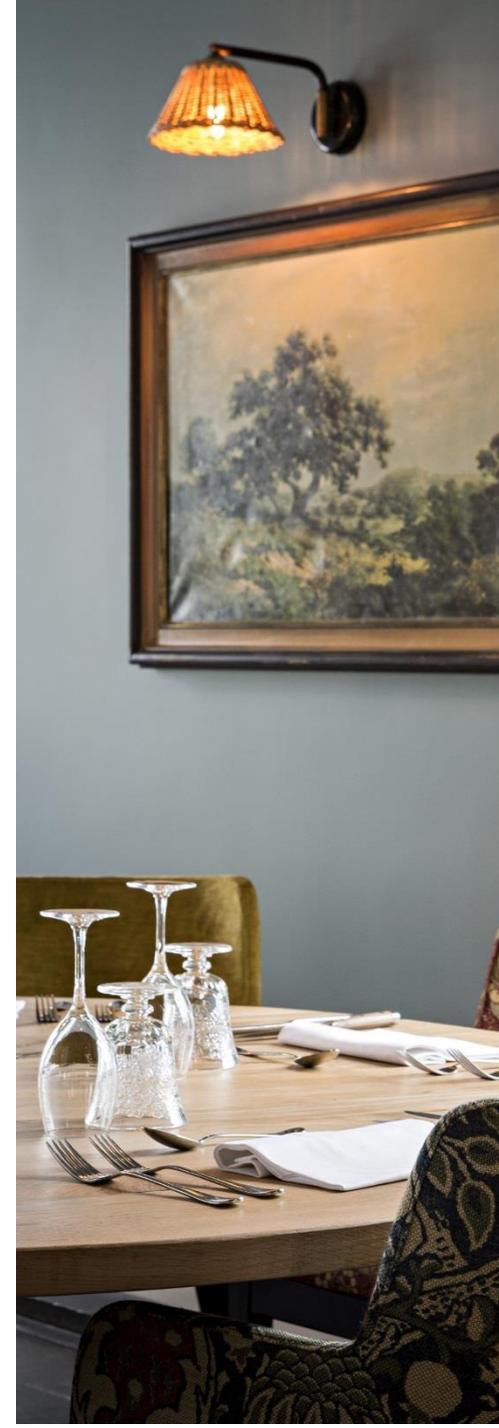
Fish and chips
Fondant de bœuf – purée de patates douces
Risotto de puntalette
Thon mi cuit – purée de pommes de terre

Les pièces sucrées :

Choux à la vanille
Mousse au chocolat
Brochettes de fruits exotiques
Mini macarons

Les boissons

1/3 d'eau minérale (Vittel – San Pellegrino)
Café ou Thé





FORFAIT SEMINAIRE

FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
Mini viennoiseries
- Une pause simple en matinée
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
- Le déjeuner ou buffet
- Une pause gourmande en après-midi
Café, thé, jus de fruits, eaux minérales
3 mignardises par personne

FORFAIT 1/2 JOURNEE D'ETUDE

- La privatisation du Pavillon de 8h00 à 14h00 ou 12h00 à 18h00
- Un accueil petit déjeuner ou café
- Une pause matin ou après-midi
- Le déjeuner ou diner

Restaurant et Pavillon non équipé en WIFI

TARIF – BASE DE FACTURATION MINIMUM DE 40 PERSONNES :

Selon choix de votre formule	Prix HT par personne		Prix TTC par personne	
	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE	JOURNEE ETUDE	½ JOURNEE ETUDE
RUSTIQUE	92 €	72 €	103,20 €	81,20 €
CHIC	98 €	78 €	109,80 €	87,80 €

~ LES OPTIONS ~

Forfait boissons

Tarif par personne

Vin sur la base d'une bouteille pour 3 personnes (rouge et blanc confondus)

Forfait 1

16 € TTC / 13,33 € HT

Kir vin blanc

Vin : Chardonnay Eclat de Soleil – IGP pays d'oc cuvée de « l'île »

Forfait 2

25 € TTC / 20,83€ HT

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Vin : Petit Chablis, AOP la chablisienne– Lussac St Emilion Château Haut Gazeau

Les open bar de la soirée dansante

Tarif par personne

Open bar soft : 6€ TTC / 5,45€ HT

Open bar classique : 22€ TTC / 18,33€ HT

Punch aux fruits

whisky, gin, vodka [1 bouteille pour 10 personnes]

Softs

Open bar champagne : 38€ TTC / 31,67€ HT

Champagne (1 bouteille pour 3) + open bar classique



bertrandrestauration
division Restaurants parisiens



~ LES OPTIONS ~



Amuse-bouches du Chef

Forfait de 5 pièces par personne

9 € TTC / 8,18 € HT

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Millefeuille – Trocadéro - Pièce montée

En remplacement du dessert **4 € TTC / 3,64 € HT** par personne

En complément du dessert **12 € TTC / 10,90 € HT** par personne

Menu enfant

14 € TTC / 12,72 € HT

Poulet – steak haché – saumon

Frites – purée – légumes

Soft & glace





LES ANIMATIONS



Animations salées :

Carpaccio de bœuf façon tataki

Crème Parmesan à la truffe
Huile d'olive
Roquette

11 € TTC / 10 € HT

Découpe de saumon

Classique - fumé
Mariné à l'aneth
Crème aneth et citron

11 € TTC / 10 € HT

Huîtres

Pain de seigle
Vinaigre aux échalotes
Citron

16,50 € TTC / 15 € HT

Mont d'or

Pomme de terre grenaille
Charcuterie

15€ TTC / 13,63 HT

Animations sucrées :

Mini pavlova

Crème de vanille
Fruits exotiques

11€ TTC / 10€ HT

Gaufres

Chantilly
Pommes caramélisées

11€ TTC / 10 € HT



~ VOTRE CONTACT ~

Vincent Fresneau

01 41 09 99 15 / 07 61 74 72 54

v.fresneau@groupe-bertrand.com

Laurena Taloc

01 41 09 99 13 / 06 32 73 44 47

lile.commercial@groupe-bertrand.com

~ INFOS PRATIQUES ~

Adresse:

Parc de l'Île Saint-Germain
170 Quai de Stalingrad
92 130 Issy les Moulineaux

Service voiturier, 8 € par véhicule

Parking Indigo à proximité

Le restaurant vous offre 25% de votre ticket de parking Indigo. Votre ticket est à valider avec votre addition.

Accès:

RER Ligne C, Station Issy Val de Seine

Tramway Ligne T2 Arrêt Jacques Henri Lartigue

Bus Lignes 126 et 189, Arrêt Parc Saint Germain

