



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 100m<sup>2</sup> 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 )

**31,44€ HT - 35€ TTC**

Caviar de patates douces

*Ou*

Œuf frit, crème de parmesan

*Ou*

Velouté de butternut

-

Tartare de bœuf, frites maison

*Ou*

Macaronis aux cèpes et fricassée de champignons

*Ou*

Suprême de volaille purée de pommes de terre, sauce truffe

-

Ile flottante

*Ou*

Mousse au chocolat

*Ou*

Salade fruits exotiques

-

### Vins

#### **1 verre par personne au choix**

Rouge : IGP Pays d'Oc, « Les Belles adresses » Agriculture biologique

Blanc : Côte de Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joy

### Eaux minérales

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)

**46,06€ HT - 52€TTC**

### **Apéritif kir ou jus de fruits**

Caviar de patates douces

*Ou*

Tarama blanc aux œufs de cabillaud

*Ou*

Poireaux grillés en ravigote mimosa

-

Filet de daurade sébaste, mousseline de céleri rave, sauce coquillages

*Ou*

Suprême de volaille, purée de pommes de terre, crème de truffe

*Ou*

Risotto aux champignons

-

Cookie géant au chocolat

*Ou*

Ile flottante

*Ou*

Salade fruits exotiques

### **Vins:**

Rouge : IGP Pays d'Oc, « Les Belles adresses » Agriculture biologique

Blanc : Côte de Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joy

*(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)

**54,92€ HT - 62€ TTC**

### Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Betteraves rouges et jaunes, sauce raïta

*Ou*

Ravioles du dauphiné, crème de parmesan

*Ou*

Croustillant de gambas, mayonnaise au satay

-

Fondant de bœuf, écrasé de pommes de terre

*Ou*

Macaronis sauce crustacés, riquette parmesan, gambas

*Ou*

Filet de bar, fondue de poireaux gingembre, sauce coquillages

-

Crème brûlée à la vanille

*Ou*

Tarte citron crème chantilly, zeste de citron vert

*Ou*

Moelleux au chocolat mascarpone

-

### Vins :

Rouge : IGP Pays d'Oc, « Les Belles adresses » Agriculture biologique

Blanc : Côte de Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joy

*(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 SUR SEINE

(valable au déjeuner et dîner tous les jours)

**72,88€ HT - 82€ TTC**

### Apéritif coupe de champagne ou jus de fruits

Tartare de thon, vinaigrette miel-citron

*Ou*

Croquette de crabe, mayonnaise harissa douce

*Ou*

Œuf parfait, crème de parmesan, coulis de cresson

-

Noix de St Jacques, risotto sauce crustacés

*Ou*

Pavé de cabillaud, purée de céleri, sauce aux cèpes

*Ou*

Epaule d'agneau confite, légumes d'hiver

-

Millefeuille crémeux ivoire

*Ou*

Paris ouest

*Ou*

Tarte aux poires façon Bourdalou

-

### Vins :

Rouge : Francs Côtes de Bordeaux, Château cru Godard 2019

Blanc : Beaujolais, Chardonnay Château des Ravatys 2021

*(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** 66,48€ HT / **75€ TTC**

**600 grammes - Equivalent 20 pièces**

Offre valable pour un minimum de 30 convives

#### Pièces chaudes

##### **Velouté de butternut**

**Croquette de crabe**, mayonnaise harissa douce

**Ravioles de légumes**, sauce teriyaki

**Croustillant de gambas**, mayonnaise au satay

**Kefta de bœuf**, sauce raïta

**Noix de St-Jacques**, purée de céleri, sauce cèpes

**Mini burger**, maison

**Risotto aux champignons**

**Cornet de fish n'chips**

#### Pièces froides

**Tataki de thon** crème d'avocat, éclats de pistache

**Dés de betteraves rouges et jaunes** quinoa soufflé, sauce raïta

**Mini salade caesar**

**Caviar de patates douces** chips tortilla, grenades

**Tarama blanc** aux œufs de cabillaud, gressin

#### Pièces sucrées

**Mini cookie nocciolata**

**Ile flottante**

**Tartelette chocolat**

**Verrine de salade de fruits exotiques**

### **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

#### **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: Beaujolais, Chardonnay, Château des Ravatys, 2021
- Vin rouge: Francs Côtes de Bordeaux, Châteaux cru Godard 2019

**Coupe de Champagne en remplacement du kir:** 5,00€ TTC par pers

**Assortiments de 3 pièces apéritives :** 7,50€ TTC par pers

- Croustillant de gambas, mayonnaise au satay
- Caviar de patates douces, chips tortilla
- Tarama blanc aux œufs de cabillaud, gressin

### 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



## VOTRE CONTACT

**CLOE JOSEPH**  
RESPONSABLE COMMERCIALE  
06 99 69 36 78  
c.joseph@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



bertrandrestauration

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](http://evenement.groupe-bertrand.com)