



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU SIR WINSTON**



“

PRÉSENTATION

LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

The oldest pub in the capital has been reinvented under the leadership of Laura Gonzalez, who has succeeded in mixing British spirit and Indian inspiration to offer a totally new place to live; warm, lively, ultra-disorienting.

A contemporary HQ where you can enjoy a cleverly twisted pub cuisine on one of the most secret and desirable terraces in Paris.

The Sir Winston, now takes on the luxurious allure of the colonial houses of Bombay or Delhi, while keeping its British soul intact.

”





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

Entrée

Caviar d'aubergines, *cumin ciron*
ou Pumpkin soup, *potimarron, lentilles corail, maïs, feta, châtaignes, curry, menthe fraîche*

Plat

Fish and chips
ou Croque végétarien *au cheddar et frites*

Dessert

Crumble à la pomme
Mignardises, madeleine pistache, mini pavlova, et mini mousse au chocolat

Boissons

1 verre de IGP Pays d'OC Chardonnay "Le Village" ou 1 verre de Graves Château
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café



NOS OFFRES 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 avec vin blanc aux fruits rouge

Entrée

Vegetables samosas, *mint chutney*
ou Betteraves roties, *crème de feta, coco, vinaigrette curry, graines de moutarde*
ou Calamars frits, *hari chutney*

Plat

Roasted chicken, *demi-poulet jaune rôti, curcuma, coriandre fraîche, citron vert, riz basmati au safran*
ou Fish & Chips
ou Filet de Daurade grillé mouhamara, *chutney de poivrons et grenade, riz basmati au safran*

Dessert

Cheesecake du Sir Winston, *coulis de fruit de la passion*
ou Naan choco-noisette, *cuit à la minute*
ou Crumble à la pomme

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud ou Beaujolais Chardonnay AOP *Château de Ravatys* ou IGP Méditerranée - Peyrassol (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café



NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

Menu Churchill

Entrée/Plats/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

Ceviche de daurade, *passion-gingembre, radis*
ou Gambas crispy, *sauce curry*
ou Caviar d'aubergines, *cumin, citron*

Plat

Risotto de Gambas, *émulsion coco-curry, coriandre fraîche*
ou Curry d'Agneau, *riz basmati au safran*
ou Saumon grillé, *Fenouil braisé, coulis de poivrons, riz basmati au safran*

Dessert

Lassi à la mangue
ou Sir Winston's Cheesecake, *coulis de fruit de la passion*
ou Pavlova mangue-coco, *mangue fraîche, coco*

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud ou Beaujolais Chardonnay AOP *Château de Ravatys* ou IGP Méditerranée - *Peyrassol* (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café



Formule Afterwork

34,47€ HT - 40€ TTC par personne

Formule valable uniquement le Lundi , Mardi, et Vendredi.

Apéritif

2 cocktails au choix : Caribbean Mule ou Spritz

A partager (pour 3 personnes) :

Plateau Churchill et signature, calamars frits, onion rings, old cheddar croquettes, caviar d'aubergines, samossas de légumes, burrata, WFC, Naans, ceviche de daurade, tartare de thon, crispy gambas, crémeux d'artichauts

Croque Sir, Pain Pujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde, frites fraîches épicées

Boissons

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



Cocktail

Equivalent 20 pièces – 61,06 HT / 69€ TTC

Apéritif

Coupe de champagne

Pièces salées:

Fish and chips sauce tartare au citron

Caviar d'aubergine fumé

Houmous

Crème de fêta, poivrons grillés

Tartare de thon

Mozzarella et crème d'artichauts

Croque veggie au cheddar & Croque Sir

Brochettes Kefta & brochettes poulet curry

Naan garlic et coriandre Cheese Naan

Pumpkin Soup

Samosas légumes

Rillette au saumon, sumac

Pièces sucrés:

Mousse au chocolat

Ricotta à la fleur d'oranger et fruits exotiques

Financier pistache

Mascarpone, compoté de fruits

Pavlova

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud

Beaujolais Chardonnay Château de Corcelles AOP ou Rosé Mirabeau

(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 (14,54€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)



LES OPTIONS

- **Amuse-bouche** (3 pièces par personne) : 6€TTC / 5,45€HT
croque veggie cheddar ; mini caviar aubergine ; avocat saumon
- **Planches de charcuterie et fromage** à la demande
- **Plateau Churchill** : Calamars frits, onion rings, old cheddar croquettes, caviar d'aubergines, burrata, samossas de légumes, WFC, naans : 29,5€TTC / 26,81€HT
- **Plateau Signature** : Ceviche de daurade, tartare de thon, calamars frits, crispy gambas, caviar d'aubergines, crémeux d'artichauts, naans : 29,5€TTC / 26,81€HT
- **Coupe de champagne**, Jacquart mosaïque brut 12cl : 12€TTC / 10€HT
- **Animation cocktail** : Spritz, Mojito ou Caribbean Mule (base de 1 cocktail par personne) avec un barman dédié
- **Formule Brunch**, le dimanche uniquement : 35€TTC / 31,81€HT
- **Soirée dansante avec DJ** à la demande



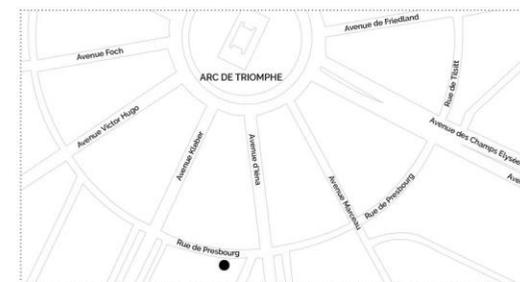
VOTRE CONTACT

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