POLPO

brasserie seafood

Votre événement au bord de l’eau

PRÉSENTATION

Installé sur une péniche de 600m2, Polpo est un lieu unique sur les quais de Seine. Dans la salle principale ou sur la grande terrasse, la déco « bohème bord de mer chic » donne une atmosphère raffinée et lumineuse à la brasserie.

Privatisable entièrement ou en partie, elle peut accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail et 320 personnes en repas assis.

LES DIFFERENTS ESPACES

BÂBORD
Avec une terrasse extérieure de 11m de long et une surface intérieure de 90m², cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner ou un cocktail privatif au bord de l'eau.

–

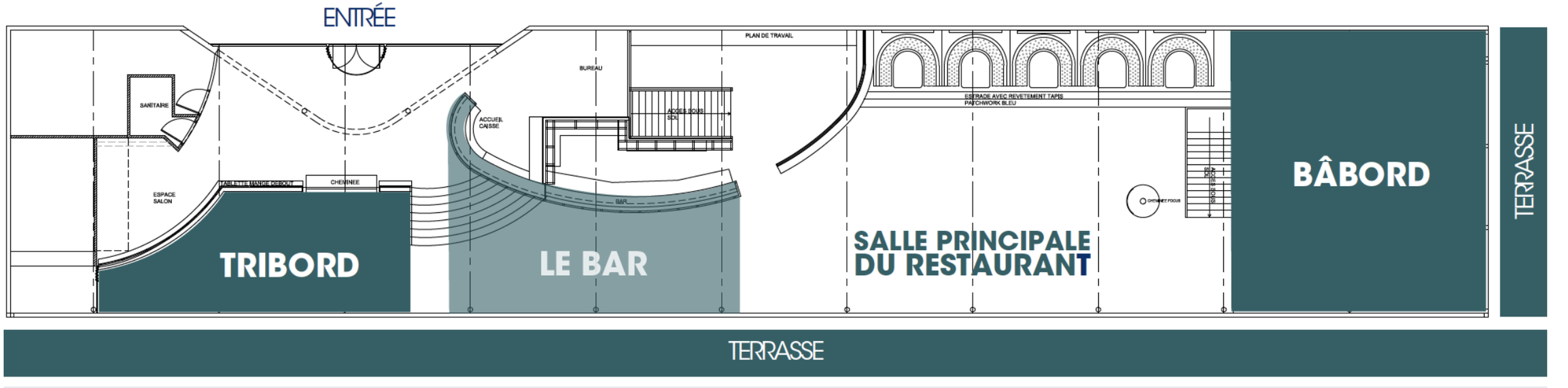
TRIBORD
Un espace cosy de 40m² offrant une ouverture sur une terrasse privative; Idéal pour se rassembler en petit comité.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LERESTAURANT (600m²)	À BÂBORD (90m²)	À TRIBORD (40m²)
320 REPAS ASSIS	96 REPAS ASSIS	40 REPAS ASSIS
500 COCKTAILS	90 COCKTAIL	40 COCKTAIL
220 CONFÉRENCE		

PLAN



~ LA SEINE ~

NOS OFFRES

MENU DEJEUNER **(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)**

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 –Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU DEJEUNER

PRIX PAR PERSONNE : 43,00€ TTC (38,64€ HT)

Crème de lentilles cocorail
ou
Houmous grenade et coriandre
ou
Tarama et sa pita
-
Pennes, crème de truffe
ou
Suprême de volaille, purée de pomme de terre, jus au thym
ou
Filet de merlu, polenta crémeuse, jus de coquillage
-
Pana cotta mangue passion
ou
Crème catalane à la coco
ou
Ile flottante, noix de pécan
-
Cave -1 verre par personne
Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue» en rouge

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

NOS OFFRES

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 –Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU PLAISANCE

PRIX PAR PERSONNE : 52,00€ TTC (46,44€ HT)

Apéritif : Kir ou jus de fruits

-

Crème de lentilles cocorail

ou

Stracciatella fumée

ou

Tataki de thon, sésames

-

Risotto de butternut, champignons, noisettes

ou

Fondant de bœuf, purée de pomme de terre, carottes

ou

Filet de daurade, mousseline de patate douce, gingembre, sauce coquillage

-

Fontainebleau cacahuètes caramélisées, caramel beurre salé

ou

Fondant chocolat amandes

ou

Tarte citron meringuée

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue» en rouge

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

NOS OFFRES

LES MENUS GROUPE (DEJEUNER ou DINER)

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 –Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion

MENU POLPO

PRIX PAR PERSONNE : 62,00€ TTC (55,07€ HT)

Apéritif : Coupe de Champagne ou jus de fruits

-

Crémeux avocat, crevettes croustillantes

ou

Croquettes de patate douce, cheddar

ou

Salade de poulpe

-

Moelleux de veau, pommes grenaille et carottes rôties

ou

Risotto à la truffe et cèpes

ou

Cabillaud quinoa aux petits légumes sauce coco curry

-

Salade de fruits exotiques

ou

Tarte chocolat, citron vert

ou

Tiramisu café amaretti

-

Cave -1 bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue» en rouge

POUR LES GROUPES DE 40 PERSONNES ET PLUS, MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

EN OPTION …

Assortiment de **3 amuses bouches** du moment : 7,50€ TTC par personne
(Choisir 3 pièces parmi les amuses bouche du cocktail page 11)

Assiette de fromages : 9,00€ TTC par personne

Menu Enfant (Plat/dessert/soft, jusqu'à 12 ans) : 14,00€ TTC
- Steak haché ou Fish & chips
- Boule de glace

Gâteaux d'anniversaires 10 parts de la pâtisserie Angelina : 90€ TTC
- Trocadéro (noisette, chocolat, amande)
- Mille-Feuille Vanille (marron, praliné ou pistache, sur demande)
- Mont-Blanc
- Opéra (café, praliné, chocolat au lait)
- Demoiselle Tatin
- Cheesecake marron

Commande à passer au moins 5 jours avant l'événement

Augmenter la gamme de vin du menu : 5,00€ TTC par personne
Languedoc AOP Hecht & Bannier en rouge (bio) &
Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis en blanc

Coupe de champagne en remplacement du Kir dans le Menu Plaisance : 5,00€ TTC

Droit de bouchon champagne du lundi au samedi : 10,00€ TTC
par bouteille ouverte (75cl)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

COCKTAIL 20 pièces par personne

Nos menus incluent de l'eau minérale (1 bouteille pour 3 -Vittel et Perrier FINES BULLES), café, thé ou infusion, open softs

PRIX PAR PERSONNE : 60,00€ TTC (54,55€ HT)

Les Amuses Bouches
Croquetas de mozzarella
Gambas panko sauce sweet chili
Tataki de thon aux sésames
Houmous avocat framboise
Cromesquis de chèvre au quinoa soufflé, crème d'artichauts
Pita et tarama
Crème de lentilles cocorail

Les Pièces Lunch
Polpo roll
Wrap de saumon mariné
Ceviche de daurade
Salade césar

Les Incontournables
Fish and chips
Noix de Saint-Jacques, crème de cèpes
Pennette à la truffe

Le Sucré
Cheesecake mangue passion
Crème catalane coco
Gâteau au chocolat
Salade de fruits exotiques
Tartelette pralinée, craquant
Macaron citron

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

LES BOISSONS

<u>Forfait Cave n°1</u> : 1 bouteille pour 3 personnes
Rouge : Côtes du Rhône AOP Honoré Laubanel «Pure Garrigue»
Blanc : Bordeaux Château Gantonnet

Prix par personne : 8,33€ HT / 10,00€ TTC

<u>Forfait Cave n°2</u> : 1 bouteille pour 3 personnes
Rouge : Languedoc AOP Hecht & Bannier
Blanc : Bourgogne Côtes Chalonnaise AOP Chardonnay Millebuis

Prix par personne : 12,50€ HT / 15,00€ TTC

<u>Bouteille de champagne</u> : Jacquart ou EPC Blanc de Blanc : 55€ HT / 66€ TTC

Spritz ou Mojito : 7,50€ HT / 9€ TTC

Cocktail : 9,17€ HT / 11€ TTC

Mocktail : 6,82€ HT / 7,50€ TTC

Bière blonde pression 50cl : 5,58€ HT / 6,70€ TTC

Punch ou sangria au litre : 22,50€ HT / 27€ TTC

LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

SALÉ

Les Mini-Risottos
-Truffes et parmesan
-Basilic et stracciatella
-Façon Paëlla *(oignons, poivrons, chorizos, épices)*
-Crustacés *(uniquement en hiver)*
2 saveurs au choix dans la liste : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Découverte autour du Saumon
-Saumon fumé nature-Saumon mariné à l'aneth
-Saumon mariné aux agrumes
+Blinis, crème citronnée, pickles d'oignons
3 pièces par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Découverte autour des Huîtres
-Huîtres fine de claire-Creuse de Bretagne
+Vinaigre rouge, échalote, ciboulette, beurre citronné
3 pièces par pers : **16,50€ TTC (15€ HT)**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

LES ANIMATIONS TOUTE L'ANNÉE

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

Lobster Roll
Homard et ses épices, mayonnaise épicée
1 pièce par pers : **20€ TTC (18,18€ HT)**

Ceviche de Daurade
Daurade marinée, patate douce confite
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

SUCRÉ

Crêpes
Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Gaufres
Avec topping mis à disposition
(Caramel, confiture, Nutella, sucre, sucre glace)
1 pièce par pers : **8€ TTC (7,27€ HT)**

Brioches perdues
Crème anglaise, caramel beurre salé, Nutella
1 pièce par pers : **10€ TTC (9,09€ HT)**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

LES ANIMATIONS par saison

(uniquement dans le cadre de privatisation totale du restaurant)

PRINTEMPS / ÉTÉ

Burrata & Stracciatella
Focaccia & légumes grillés
2 pièces par pers : **11€ TTC (10€ HT)**

ÉTÉ

Plancha
Choisir 2 produits parmi :
-Gambas
-Moule
-Bœuf
-Poulet
2 pièces par pers : **16€ TTC (14,54€ HT)**

AUTOMNE

Retour de forêt
Poêlée de champignons et velouté de châtaignes
(Présence de porc, possible sans)
1 pièce par pers : **12€ TTC (10,91€ HT)**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

VOS CONTACTS

LAGOUTE Gwendoline
g.lagoute@groupe-bertrand.com

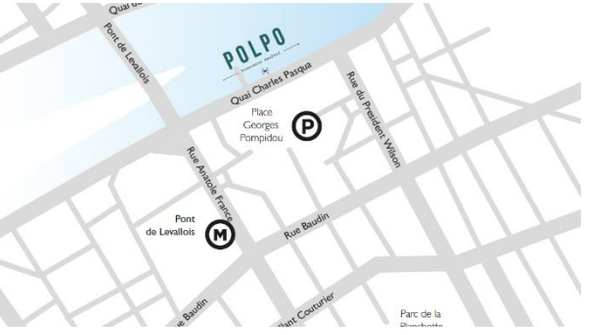
BIVILLE Priscilla
polpo.commercial@groupe-bertrand.com

01 71 04 27 00

INFORMATIONS PRATIQUES

47 quai Charles Pasqua – 92300 Levallois Perret
M3 Pont de Levallois
Service voiturier
Parking à proximité

Ouvert tous les jours,
pour le déjeuner et le dîner



bertrandrestauration

Polpo est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Lou © Yann Deret @Aurélia
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com