PETIT victor HUGO
BRASSERIE & SEAFOOD BAR
Votre événement
dans le nouveau restaurant du 16ème

Présentation

Institution de l'ouest parisien, Petit Victor Hugo est la brasserie seafood qui réveille avec fraîcheur le 16ème arrondissement !

Nouveau décor aux inspirations seventies signé Laura Gonzalez, patio, terrasse et bar à cocktails monumental... Petit Victor Hugo, lieu qui rythme vos journées du petit-déjeuner au dîner, vous accueille tous les jours de 8h à 2h.

Salon Victor Hugo

Capacité d'Accueil (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON VICTOR HUGO	PETIT TOIT 2ÈME ÉTAGE	JARDIN D'HIVER	SALLE DE REUNION
44	24	22	40
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	FORMAT THEATRE
60	40	40	20
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL	BOARD MEETING

NOS OFFRES DE REPAS ASSIS

MENU EN PLEIN MIDI

menu valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

34,70€ HT – 39.00€ TTC

ENTREES

Poireaux rôtis, œuf mimosa, sauce labné
Soupe de poisson maison, aioli, croutons
Terrine de volaille, pain grillé

PLATS

Brandade de cabillaud et salade de mesclun
Paleron de boeuf braise, écrasé de pommes de terre
Choux fleur roti aux épices, sauce labné

DESSERTS

Mini Paris-Brest
Mousse au chocolat, caramel beurre sale
Ile flottante

BOISSONS

1 verre au choix

Blanc: IGP Pays d'OC Cuvée « Petit Victor Hugo » 2019/2020
ou
Rouge: Côtes de Bourg, Château l'Escalette 2016

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

MENU JOYEUSE VIE

60,38€ HT –69.00€ TTC

Coupe de Prosecco

ENTREES
Salade crabe, avocat et œufs de truite
Salade Super food, *(endives, orange, pommes, grenade, vinaigrette mandarine)*
Gambas croustillantes

PLATS
Suprême de volaille farcie aux morilles, purée de pomme de terre
Pavé de saumon, sauce coquillage, legumes d'hiver
Filet de daurade, risotto châtaignes, sauce carotte gingembre citronnelle

DESSERTS
Crème brulée vanille bourbon
Mi cuit au chocolat
Pavlova mangue passion

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Entre-Deux-Mer / Château Martinon 2020
ou
Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

MENU AU BORD DE LA MER

78,86€ HT –89.00€ TTC

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque

ENTREES

Poireaux de Nonville, rôti entier à la truffe de bourgogne
Ceviche de daurade, leche del tigre
Tartare de thon sauce soja, coriandre et poutargue

PLATS

Quasi de veau au sautoir, truffe de bourgogne champignons et pomme de terre
Poulpe rôti, panais, citronnelle, gingembre
Pavé de cabillaud sauce coquillage, légumes d'hiver

DESSERTS

Baba au Rhum ambré
Tarte Amandine poires, chocolat chaud
Pain perdu, caramel beurre salé, crème anglaise

BOISSONS

1 bouteille / 3 personnes

Blanc: Entre-Deux-Mers - Château Martinon 2020
ou
Rouge: BROUILLY «MARQUISAT» Château de Ravatys 2020

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

MENU PRESTIGE

106,52€ HT –120€ TTC

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque

ENTREES
Tarte de bar, Caviar Baeri, crème Isigny
Ravioles de langoustines, bouillon de crustacé, onctuosité d'un chou fleur

PLATS
Vol au vent de homard et volaille sauce Homardine, champignons, épinards
Filet de bar roti, risotto de cèleri rave, parmesan et truffe, quelques coquillages

DESSERTS
Omelette Norvègienne, vanille de madagascar et framboises, flambé Grand Marnier
Pavlova aux mangues et fruits de la passion

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

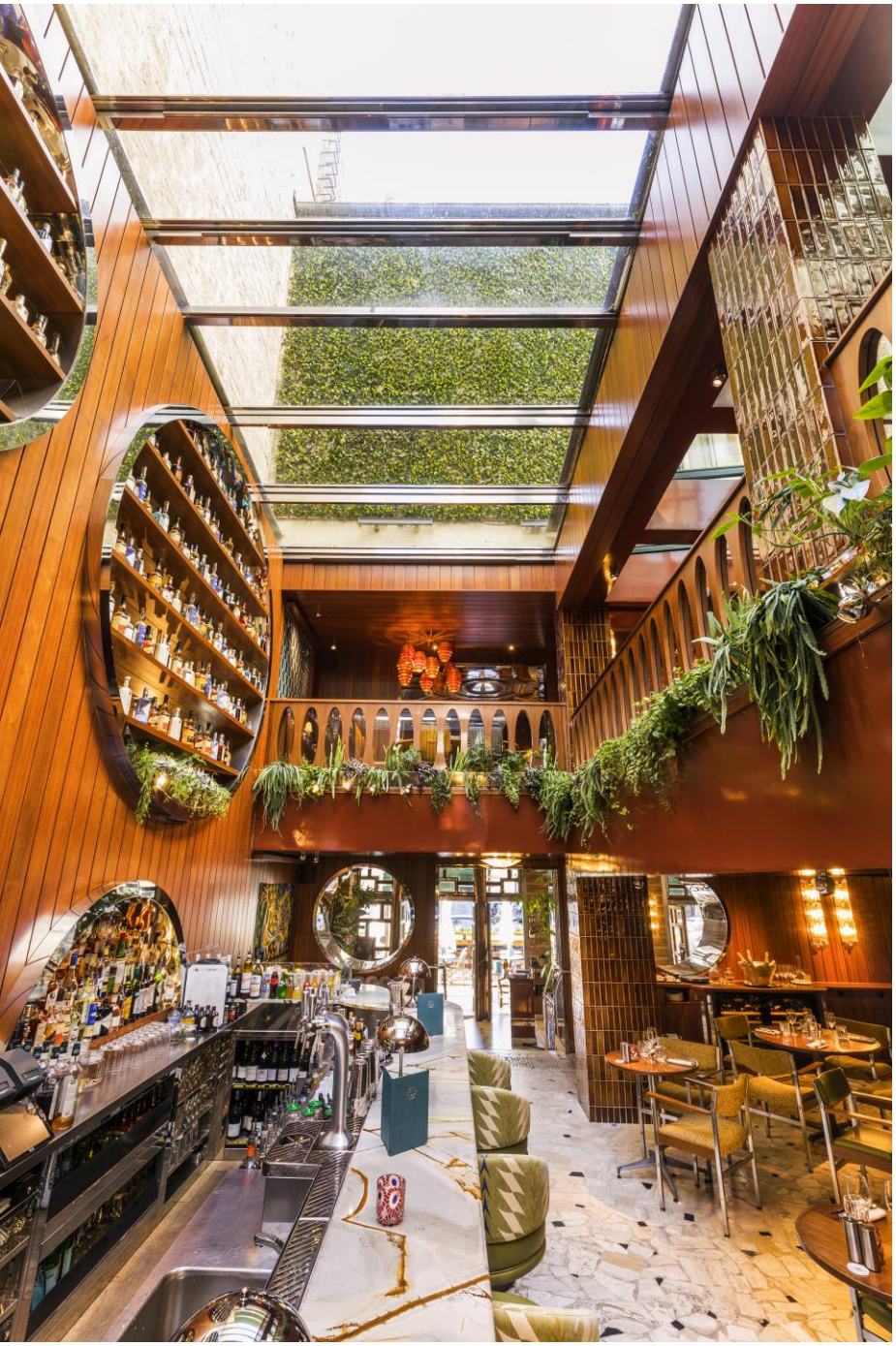
Blanc: Petit Chablis Domaine Christophe
ou
Rouge: Médoc Chapelle Potensac 2017

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Café

Merci de sélectionner la même entrée, le même plat et le même dessert pour les groupes de plus de 12 convives. Il sera possible de modifier ces choix pour une ou 2 personnes en fonction des régimes particuliers.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



OFFRE AFTERWORK

AFTERWORK

26.82€ HT – 30.00€ TTC

Minimum de 15 personnes et jusqu'à 40 personnes maxi
De 18h à 20h (500€ HT / heure supplémentaire)
Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

Assortiment de Finger food

Houmous petits pois
Tzatziki de concombre et menthe
Tarama blanc
Pissaladière aux anchois de Cantabrie

BOISSONS

2 verres au choix

Blanc: Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Rouge: Cote de Bourg Château Escalette 2016

Bière 25cl

Softs

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

NOS OFFRES DE COCKTAIL

Minimum de 20 personnes et jusqu'à 60 personnes maxi
Privatisation Jardin d'hiver / Salon Victor Hugo / Petit Toit

COCKTAIL 10 PIECES

39.92€ HT – 45.00€ TTC

10 pièces cocktail salées froides

Houmous petits pois
Tzatziki de concombre et menthe
Tartare de thon coriandre et poutargue
Tarama blanc
Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan
Carpaccio de poulpe confit huile olive citron
Huitre Dupuch
Pissaladière aux anchois de Cantabrie
Mini fish sauce tartare
Gambas crispy sauce curry

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes

Blanc: IGP PAYS D'OC Cuvée "PETIT VICTOR HUGO" les belles adresses 2021
Ou
Rouge: Côtes de Bourg - Château Escalette 2016

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

COCKTAIL DINATOIRE

78.86€ HT – 89.00€ TTC

Coupe de champagne

9 pièces cocktail salées froides
Houmous petits pois
Tzatzíki de concombre et menthe
Tartare de thon coriandre et poutargue
Tarama blanc
Tartelette suc de tomate, olive confite et vieux parmesan
Carpaccio de poulpe confit huile olive citron
Huitre Dupuch
Pressé de volaille et canard
Pissaladière aux anchois de Cantabrie

2 pièces cocktails salées chaudes
Mini fish sauce tartare
Gambas crispy sauce curry

1 mini plat chaud au choix équivalent à 4 pièces
Risotto verde artichauts petits pois
Parillada chorizo ibérique moules et coques sauvages
Volaille de Vendée sauce morille

5 pièces cocktail sucrées
Tartelette chocolat au lait et caramel fève de tonka
Mini pavlova mangues et passion
Paris -Brest
Mascarpone chocolat blanc et framboises fraiches
Sablé rhubarbe amandine

BOISSONS
1 bouteille / 3 personnes
Blanc: Entre-Deux-Mers - Château Martinon 2020
Rouge: Médoc AOP - Chapelle Potensac 2017

Une bouteille pour 3
Perrier ou Vittel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

NOS OFFRES DE SÉMINAIRE

FORFAIT JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 100.00€ HT – 110.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Pause Gourmande après midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

FORFAIT DEMIE JOURNÉE D'ÉTUDE

À PARTIR DE 79,77€ HT – 90.00€ TTC

INCLUANT :

- Location de la salle de 09h à 12h30, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne)
- Pause boissons matinée
- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo

OU

- Déjeuner En Plein Midi servi dans le salon Victor Hugo
- Location de la salle de 14h à 18h, écran et vidéoprojecteur
- Café d'accueil (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits)
- Pause Gourmande après-midi (boissons chaudes, eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, 3 mignardises par personne)

LOCATION DE SALLE SÈCHE POSSIBLE

À PARTIR DE 400€ HT (selon l'heure d'arrivée et la durée)

PETIT victor HUGO

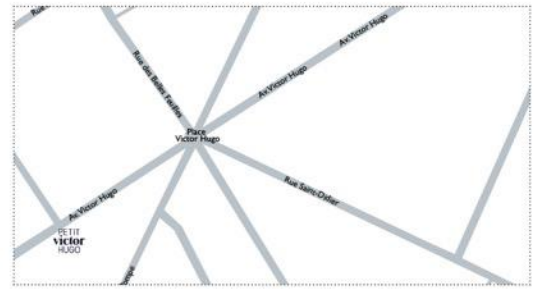
Votre Contact

STELLIA LARRUE
COMMERCIALE
07 87 03 83 19
s.larrue@groupe-bertrand.com

Informations pratiques

143 Av. Victor Hugo, 75016 Paris

Ouvert tous les jours de 8h00 à 00h00
pour le déjeuner et le dîner.
En soirée jusqu'à 02h00 du matin.



Service voiturier / Parking Indigo en face / Métro ligne 6 et 9 Trocadéro

bertrandrestauration

Petit Victor Hugo est un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com