

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU QUAI OUEST



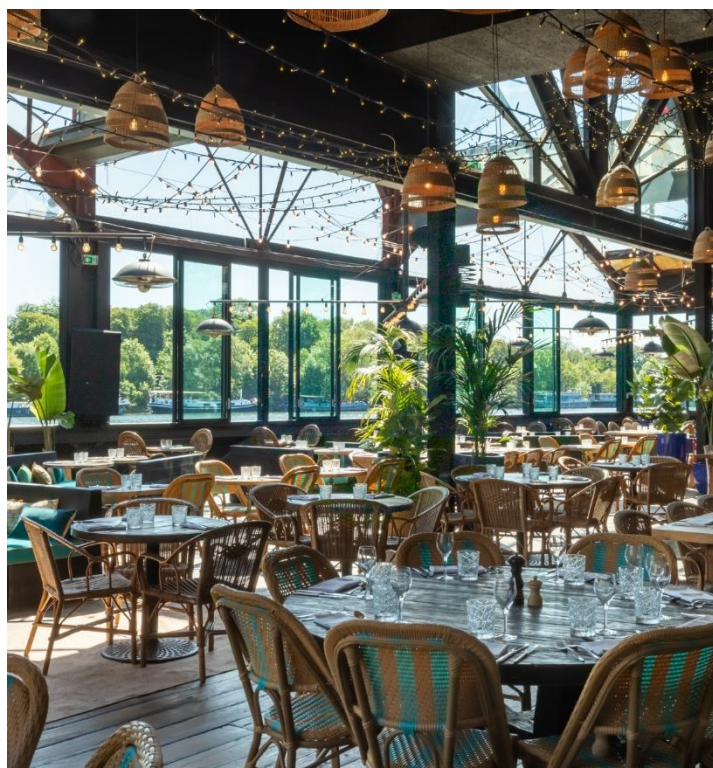
“

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 100m² 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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



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 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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



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